Tefal®



F

NL

D

I

S

FIN

DK

N

GB

TR

E

P

RUS

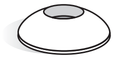
UA

PL

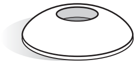
www.tefal.com



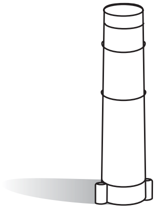
A1



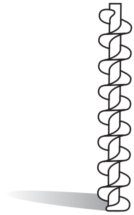
A2



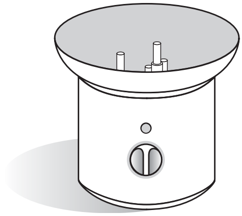
A3



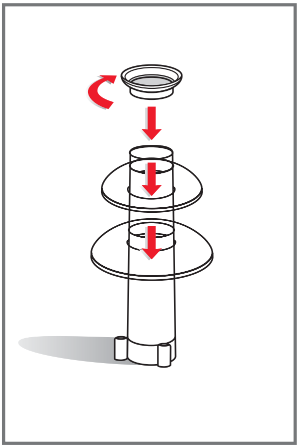
A4



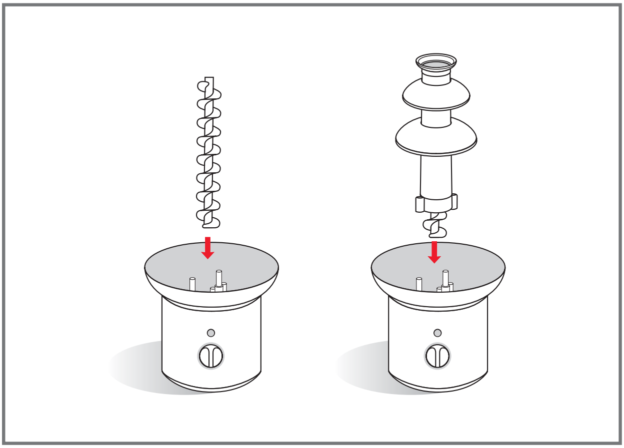
A5



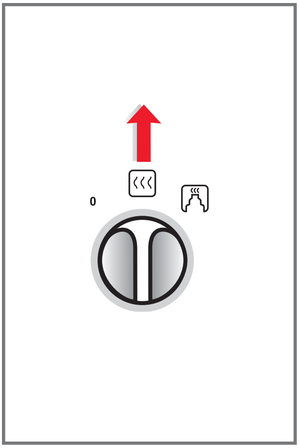
A6



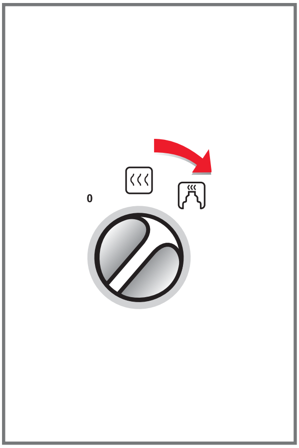
B



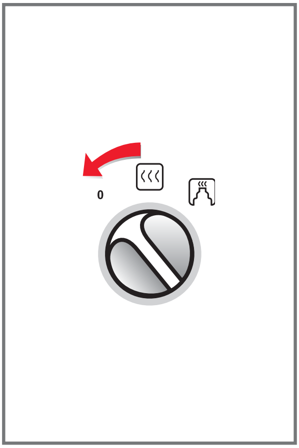
C



D



E



F

Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…). La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :
- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

- Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.
- Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

- **Si un accident se produit,** passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Avant la première utilisation

Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

- Laver toutes les pièces de la tour avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Laver également la base de l'appareil **A6** (bol inox) à l'aide une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant utilisation.

Assemblage

A1, A2, A3, A4, A5 et **A6.**

La tour

- Prendre le tube de la tour **A4**, le positionner à la verticale **(B)**.
- Faire glisser les deux éléments **A3**, puis **A2** de la tour dans le tube.
- Placer le "chapeau" **A1** au sommet de la tour. Tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre afin que le couvercle s'emboîte correctement avec le tube.

La base

- Placer la base de la fontaine **A6** sur une surface plate et ferme.
- Positionner la vis sans fin **A5** au centre de la base **(C)**.
- Faites glisser la tour **A4** sur la vis sans fin **A5**. Accorder la tour et la base à l'aide des 3 tiges présentes au centre de la base.

- Enfin ajuster les pieds avant de la tour afin qu'elle soit bien droite et que le flot de la fontaine soit régulier.

Branchement et préchauffage

Ne pas utiliser sur un support souple de type nappe "Bulgomme" ou sur une nappe en papier.

- Placer l'appareil sur un plan ferme.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

- Dérouler entièrement le cordon.

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

- **Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**
- **Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.**
- **Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.**
- **Si une rallonge électrique est utilisée :**
  - **elle doit être avec prise de terre incorporée ;**
  - **prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.**

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- **Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de déceler les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.**

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

- **Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**

- Tourner le bouton de commande sur la position **(D)**.
- 5 minutes de préchauffe sont suffisantes.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Après le temps de préchauffe, verser la préparation de chocolat fondu dans le bol et tourner le bouton de commande sur la position **(E)**.
- La vis sans fin se met à tourner et la cascade de chocolat commence à apparaître. Pour un résultat parfait, attendre 2 à 3 minutes afin que toutes les bulles d'air contenues dans le chocolat disparaissent.
- En fin d'utilisation, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution.

Après utilisation

- Eteindre l'appareil **(F)**.
- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

- Nettoyer toutes les pièces de la tour, la vis sans fin avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Afin de faciliter le nettoyage, nous vous conseillons de démonter les différents éléments de celle ci.

Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.

- Laver également la base de l'appareil (bol inox) à l'aide une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.

- Ranger l'appareil dans un endroit sec.

Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Tableau de diagnostic

Problème	Cause possible	Solution
• **Aucun écoulement de chocolat.**	• Absence de la vis sans fin. • Le chocolat est trop liquide.	• Retirer la tour et mettre en place la vis sans fin. • Ne pas utiliser de chocolat/préparation trop liquide (voir recettes).
• **Le chocolat se fige / l'écoulement est stoppé.**	• Le chocolat est trop épais. • L'appareil est placé dans un courant d'air.	• Ne jamais utiliser de chocolat pur qui fige à température ambiante. • Ne jamais placer l'appareil dans une pièce trop froide ou dans un courant d'air.
• **L'écoulement n'est pas régulier / est saccadé.**	• Obturation à la base de la tour.	• Placer l'interrupteur sur la position "OFF" et retirer les aliments qui sont coincés en bas de la tour.
• **La cascade de chocolat n'est pas uniforme.**	• La fontaine n'est pas placée de niveau.	• Régler les pieds de l'appareil afin de le remettre de niveau.

Recette de fondue au café

Pour 6 personnes
- **50 cl de café fort (type expresso)**
- **1 c. à café de cacao en poudre**
- **200 g de sucre en poudre**
- **50 cl de crème liquide**
- **4 c. à soupe de fécule de maïs**

Pour l'accompagnement :
- **250 g de brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananes**
- **1/2 citron**
- **100 g d'amaretti (petits macarons secs aux amandes)**
- **1 coupelle de cannelle en poudre**
- **1 coupelle de noix de coco râpée.**
- **1 coupelle d'amandes effilées grillées**
- **1 coupelle de cacao non sucré**

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 5 minutes

Coupez la brioche en cubes réguliers.
Coupez l'ananas en quartiers. Retirez la peau, puis coupez la chair en cubes réguliers.
Epluchez les bananes. Coupez les en petits tronçons et citronnez-les.

Disposez la brioche, les amaretti et les fruits dans des assiettes de service.
Apportez-les sur la tables avec les différentes coupelles d'épices.

Dans une casserole, versez le café chaud.
Ajouter 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (préalablement délayée dans un peu de café froid).
Ajoutez ensuite le cacao et le sucre. Laissez fondre.
Incorporez ensuite la crème tiédie.
Une fois le mélange bien homogène, verser le tout dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche, un amaretti ou un morceau de fruit sur sa fourchette, l'enrobe de café sous la fontaine puis, selon ses goûts, l'aromatise de cannelle, noix de coco ou de cacao.

Recette de fondue au chocolat

Pour 6 personnes
- **300 g de chocolat noir**
- **2 c. à soupe de lait**
- **25 cl de crème fraiche**
- **75 g de beurre**
- **1 pointe de cannelle**
- **1 c. à café d'extrait de vanille**
- **150 g de noisettes ou noix concassées**
- **150 g de noix de coco râpée**
- **3 bananes, 3 poires, 3 mandarines**
- **12 marshmallows**
- **quelques fruits secs (dattes, figues, pruneaux)**
- **jus de citron**

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes

Eplucher les fruits et les couper en tranches (sauf les mandarines). Les arroser de jus de citron. Les disposer dans un plat de service avec les fruits secs. Déposer la noix de coco et les noisettes dans des coupelles. Dans une casserole, placée au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le lait et la crème fraîche. Au dernier moment, incorporer le beurre en morceaux ainsi que la vanille, la cannelle. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette, que l'on plonge dans le chocolat, afin de la napper de chocolat. Pour les soirées entre adultes, vous pouvez agrémenter votre chocolat d'un cuillerée d'alcool : whisky, cointreau, armagnac, rhum, Kirch...

Recette de fondue au chocolat blanc

Pour 6 personnes
- **800 g de chocolat blanc**
- **1 orange non traitée**
- **50 cl de crème fraîche**
- **2 cuillères à soupe de liqueur d'orange (facultatif)**

Pour l'accompagnement :
- **250 g de brioche**
- **500 g de fraises**
- **3 oranges**

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes

Coupez la brioche en cubes réguliers. Rincez et équeutez les fraises. Epluchez les oranges et séparez les quartiers. Disposez le tout dans des assiettes de service. Dans une casserole, placée au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le zeste de l'orange râpé finement. Ajouter progressivement la crème fraîche. Une fois le mélange bien homogène, vous pouvez parfumer la préparation en rajoutant de 1 à 2 cuillères de liqueur d'orange. Verser enfin le tout verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche ou une fraise fruit sur sa fourchette puis l'enrobe de chocolat sous la fontaine.
Vous pouvez également disposer sur la table une coupelle remplie de noix de coco râpée pour que chaque convive tourne sa bouchée avant de la déguster.

Recette de fondue pâtissière

Pour 6 personnes
- **1 litre de lait**
- **2 gousses de vanille**
- **10 jaunes d'œufs**
- **150 g de sucre en poudre**
- **80 g de fécule de maïs**

Pour l'accompagnement :
- **250 g de brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananes**
- **1/2 citron**
- **300 g de fraises**
- **1 coupelle de noix de coco râpée**
- **1 coupelle d'amandes effilées grillées**
- **1 coupelle de cacao non sucré**

Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Coupez la brioche en cubes réguliers. Coupez l'ananas en quartiers. Retirez la peau, puis coupez la chair en cubes réguliers. Epluchez les bananes. Coupez les en petits tronçons et citronnez-les. Disposez la brioche et les fruits dans des assiettes de service. Apportez les sur la tables avec les différentes coupelles d'épices.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les 2 gousses de vanille fendues. Laissez infuser la vanille 10 minutes, retirez là.
Dans un autre récipient, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la fécule puis délayez avec le lait chaud. Reversez le tout dans la casserole. Portez à ébullition en mélangeant sans cesse.
Verser enfin le tout verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche, une fraise ou un morceau de fruit sur sa fourchette, l'enrobe sous la fontaine puis, selon ses goûts, l'aromatise de cannelle, noix de coco ou de cacao.

Wij danken u voor de aankoop van dit TEFAL apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).

Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

NL

Het voorkomen van ongelukken in huis

Als u het apparaat wilt gebruiken in het bijzijn van kinderen:

- **zorg ervoor dat er altijd een volwassene in de buurt is;**
- **raak de hete delen van het apparaat niet aan;**
- **sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**

- Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben.
- Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met apparaten die een zeer hoge temperatuur kunnen bereiken.

- **Als iemand zich brandt,** koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Voor het eerste gebruik

Het voetstuk en snoer nooit in water dompelen.

- Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

- Alle onderdelen van de toren met warm sop wassen.
- Het voetstuk van het apparaat **A6** (RVS kom) met een met warm sop doordrenkte spons wassen.
- Alle onderdelen zorgvuldig afdrogen alvorens het apparaat te gebruiken.

Assembleren **A1, A2, A3, A4, A5** et **A6.**

De toren

- Plaats de buis van de toren **A4** in verticale stand **(B)**.
- Laat de twee elementen **A3**, en vervolgens **A2** van de toren in de buis glijden.
- Plaats de “hoed” **A1** op de top van de toren. Draai deze met de wijzers van de klok mee zodat de deksel op juiste wijze met de buis verbonden is.

Het voetstuk

- Plaats het voetstuk van de fontein **A6** op een vlakke en stevige ondergrond.
- Plaats de schroef zonder einde **A5** in het midden van het voetstuk **(C)**.
- Laat de toren **A4** op de schroef zonder einde glijden **A5**. Plaats de toren juist op het voetstuk met behulp van de drie staafjes in het midden van het voetstuk.

- Tenslotte de voorste voeten van de toren afstellen zodat deze goed recht staat en de stroom van de fontein regelmatig zal zijn.

NL

Aansluiten en voorverwarmen

Het apparaat nooit gebruiken op een zachte ondergrond zoals een dik tafelkleed of papieren tafelkleed.

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.
- Teneinde oververhitting van het apparaat te voorkomen is het beter dit niet in een hoek of tegen de muur te plaatsen.
- Rol het snoer geheel uit.

Het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond zetten (glazen tafel, tafelkleed, gelakte meubel…).

- **Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.**
- **Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.**
- **In geval van gebruik van een verlengsnoer:**
  - **deze moet een geaarde stekker hebben;**
  - **neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.**

Het apparaat nooit op de netspanning aansluiten wanneer het niet in gebruik is.

- **Controleer regelmatig of het snoer geen beschadigingen vertoont. Het apparaat niet meer gebruiken als het snoer defect of beschadigd is.**
- **Wanneer het snoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**

Het apparaat nooit leeg laten draaien.

- Draai de bedieningsknop naar stand **(D).**
- 5 minuten voorverwarmen is voldoende.
- Bij het eerste gebruik kan de eerste minuten een lichte geur- en rookontwikkeling voorkomen.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten draaien.

- Na het voorverwarmen giet u de gesmolten chocoladebereiding in de kom en draait u de bedieningsknop naar stand **(E)**.
- De schroef zonder einde zal beginnen te draaien en de stroom chocolade komt te voorschijn. Voor een perfect resultaat kunt u het beste 2 tot 3 minuten wachten zodat alle in de chocolade gevangen luchtbellen verdwenen zijn.
- Na gebruik is het apparaat heet: voorzichtig mee omgaan.

Na gebruik

- Apparaat uitzetten **(F)**.
- De stekker uit het contact halen.
- Laat het apparaat afkoelen.

Geen schuursponsjes of schuurpoeder gebruiken.

- Maak alle onderdelen van de toren en de schroef zonder einde schoon met warm sop.
- Om het schoonmaken te vergemakkelijken raden wij u aan de verschillende elementen te demonteren.

De voet van het apparaat en snoer nooit in water dompelen.

- Was tevens het voetstuk van het apparaat (RVS kom) met een in warm sop gedrenkte spons.
- Berg het apparaat op een droge plaats op.

Wees vriendelijk voor het milieu!

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
• Er stroomt geen chocolade uit.	• Ontbreken van de schroef zonder einde. • De chocolade is te vloeibaar.	• De toren demonteren en de schroef zonder einde plaatsen. • Geen te vloeibare chocolade/ bereiding gebruiken (zie recepten).
• De chocolade stolt / de uitstroming stopt.	• De chocolade is niet vloeibaar genoeg. • Het apparaat is in een luchtstroom geplaatst.	• Nooit pure chocolade die bij kamertemperatuur stolt gebruiken. • Het apparaat nooit in een te koude ruimte of in een luchtstroom opstellen.
• De uitstroming is onregelmatig / hakkelt.	• Verstopping in het voetstuk van de toren.	• Zet de knop op stand "OFF" en de in de toren vastzittende voedingsmiddelen uitnemen.
• De uitstromende chocolade is niet gelijkmatig.	• De fontein staat niet waterpas opgesteld.	• De voeten van het apparaat afstellen teneinde het apparaat waterpas te krijgen.

Recept voor fondue met koffie

Voor 6 personen
- **50 cl sterke koffie (bijv. espresso)**
- **1 theelepel cacaopoeder**
- **200 gram poedersuiker**
- **50 cl room**
- **4 eetlepels maïszetmeel**

Voor erbij:
- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananen**
- **1/2 citroen**
- **100 g amaretti (kleine droge makarons met amandelen)**
- **1 bekertje kaneelpoeder**
- **1 bekertje geraspte kokosnoot.**
- **1 bekertje geroosterde plakjes amandelen**
- **1 bekertje ongezoete cacao**

Bereiding: 15 minuten • Baktijd: 5 minuten

Snijdt de brioche in gelijkmatige dobbelstenen.
Snijdt de ananas in kwarten. Haal de schil eraf en snijdt het vruchtvlees in gelijkmatige dobbelstenen.
Pel de bananen. Snijdt de bananen in kleine schijfjes en besprenkel ze met citroensap.
Plaats de brioche, de amaretti en het gedroogde fruit in de opdienschalen. Zet deze op de tafel met de diverse bekertjes kruiden.

Giet de warme koffie in een pan.
Voeg 4 eetlepels maïszetmeel toe (vooraf verdund in een beetje koude koffie). Voeg vervolgens de cacao en de suiker toe. Laat het geheel smelten.
Meng vervolgens de lauwe room erdoor. Wanneer het mengsel goed gelijkmatig is geworden schenkt u het in het voetstuk (RVS kom) van het apparaat.

Beurtelings prikken de gebruikers een stukje brioche, amaretti of gedroogd fruit aan hun vork, drenken dit in koffie onder de fontein en aromatiseert het vervolgens, afhankelijk van de voorkeur, in kaneel, kokosnoot of cacao.

NL

Recept voor fondue met chocolade

Voor 6 personen
- **300 g pure chocolade**
- **2 eetlepel melk**
- **25 cl slagroom**
- **75 g boter**
- **1 snufje kaneel**
- **1 theelepel vanille extract**
- **150 g hazelnoten of fijngehakte walnoten**
- **150 g geraspte kokosnoot**
- **3 bananen, 3 peren, 3 mandarijntjes**
- **12 marshmallows**
- **gedroogd fruit (dadels, vijgen, pruimen)**
- **citroensap**

Bereiding: 15 minuten • Baktijd: 20 minuten

Schil de vruchten en snijdt ze in schijfjes (behalve de mandarijntjes). Besprenkel ze met citroensap. Plaats ze in de opdienschalen met het gedroogde fruit. Doe de kokosnoot en hazelnoten in de bekertjes. In een pan au bain-marie, breekt u chocolade in stukken, daarna de melk op slagroom toevoegen. Op het laatste moment voegt u de in stukjes gesneden boter toe alsmede de vanille en de kaneel. Wanneer het mengsel goed gelijkmatig is geworden schenkt u het in het voetstuk (RVS kom) van het apparaat.

Beurtelings prikken de gebruikers een stukje fruit of iets anders aan hun vork die men dan in de chocolade dompelt om een omhulsel van chocolade te verkrijgen. Voor avondjes met volwassenen kunt u aan de chocolade wat alcohol toevoegen: Whisky, Cointreau, Armagnac, Rum, Kirsch...

Recept voor fondue met witte chocolade

Voor 6 personen
- **800 g witte chocolade**
- **1 onbespoten sinaasappel**
- **50 cl de slagroom**
- **2 eetlepels sinaasappellikeur (facultatief)**

Voor erbij:
- **250 g brioche**
- **500 g aardbeien**
- **3 sinaasappels**

Bereiding: 15 minuten • Baktijd: 20 minuten

Snijdt de brioche in gelijkmatige dobbelstenen. Spoel de aardbeien af en ontdoe ze van hun kroontje. Pel de sinaasappels en scheidt de kwarten. Plaats dit alles in opdienschalen. In een pan au bain-marie, breekt u chocolade in stukken en voegt de fijn geraspte stukjes sinaasappelschil toe. Schenk vervolgens langzaam de room door het mengsel. Wanneer het mengsel goed gelijkmatig is geworden kunt u het geheel parfumeren door 1 tot 2 lepels sinaasappellikeur toe te voegen. U schenk het vervolgens in het voetstuk (RVS kom) van het apparaat.

Beurtelings prikken de eters een stukje brioche of een gekonfijte aardbei aan hun vork en drenken dit in koffie onder de fontein.
U kunt tevens een bekertje met geraspte kokosnoot op tafel zetten waarin een ieder zijn hapje kan draaien alvorens er van te genieten.

Recept voor banketbakkersfondue

Voor 6 personen
- **1 liter melk**
- **2 stokjes vanille**
- **10 x eigeel**
- **150 g poedersuiker**
- **80 g maïszetmeel**

Voor erbij:
- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananen**
- **1/2 citroen**
- **300 g aardbeien**
- **1 bekertje geraspte kokosnoot**
- **1 bekertje geroosterde plakjes amandelen**
- **1 bekertje ongezoete cacao**

Bereiding: 25 minuten • Baktijd: 15 minuten

Snijdt de brioche in gelijkmatige dobbelstenen. Snijdt de ananas in kwarten. Haal de schil eraf en snijdt het vruchtvlees in gelijkmatige dobbelstenen. Pel de bananen. Snijdt de bananen in kleine schijfjes en besprenkel ze met citroensap. Plaats de brioche, en het fruit in de opdienschalen. Zet deze op de tafel met de diverse bekertjes kruiden. In een pan brengt u de melk aan de kook met twee gespleten stokjes vanille. Laat de vanille 10 minuten trekken en haal ze er dan uit.
In een andere schaal klopt u het eigeel en de suiker totdat het mengsel wit wordt. Voeg het maïszetmeel toe en verdun dan met de warme melk. Schenk dit alles in de pan. Breng aan de kook onder voortdurend roeren.

U schenk het vervolgens in het voetstuk (RVS kom) van het apparaat.
Beurtelings prikken de gebruikers een stukje brioche, een aardbei of een stukje gedroogd fruit aan hun vork, drenken dit onder de fontein en aromatiseert het vervolgens, afhankelijk van de voorkeur, in kaneel, kokosnoot of cacao.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch. Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Tefal von jeglicher Haftung Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossen Räumen bestimmt.
Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- **Bei Einsatz des Geräts in Anwesenheit von Kindern muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.**
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

- Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.
- Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.

- **Im Falle eines Unfalls,** lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Vor dem ersten Gebrauch

Anschlusskabel in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, oder sichtbare Schäden aufweist.

In diesem Fall wenden Sie sich an den Tefal Kundendienst.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.

- Alle Teile des Turms mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Auch die Basis des Gerätes **A6** (rostfreie Schüssel) mit einem Schwamm, der in warmes Wasser getaucht wurde, mit ein wenig Spülmittel abwaschen.
- Sorgfältig alle Teile trocknen vor dem Gebrauch.

Zusammenbau **A1, A2, A3, A4, A5** und **A6.**

Der Turm

- Die Röhre des Turms **A4** nehmen und senkrecht positionieren **(B)**.
- Die beiden Elemente des Turms **A3**, danach **A2** in die Röhre gleiten lassen.
- Den "Hut" **A1** auf die Spitze des Turms setzen. Diesen im Uhrzeigersinn drehen, damit der Deckel korrekt auf der Röhre einrastet.

Die Basis

- Die Basis des Springbrunnens **A6** auf eine feste, hitzefeste, ebene, vor Wasserspritzer geschützte Oberfläche stellen.
- Die endlose Schraube **A5** im Zentrum der Basis positionieren **(C)**.
- Den Turm **A4** über die endlose Schraube **A5** gleiten lassen. Den Turm mit der Basis in Übereinstimmung bringen mit den 3 Stäben, welche sich im Zentrum der Basis befinden.

- Schließlich die vorderen Füße des Springbrunnens einstellen, damit dieser gerade steht und der Strom des Brunnens regelmäßig ist.

D

Anschluss und Vorwärmen

Nie auf einer weichen Unterlage wie zum Beispiel eine Gummimatte oder eine Papierdecke gebrauchen.

- Das Gerät auf eine feste Fläche stellen.
- Um ein Überheizen des Gerätes zu vermeiden, dieses nicht in eine Ecke oder gegen eine Mauer stellen.

- Das Anschlusskabel ganz abwickeln.

Nie das Gerät direkt auf eine empfindliche Unterlage abstellen (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbel…).

- **Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlicht die Garantie.**
- **Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.**
- **Das Gerät an eine Elektroinstallation anschließen, welche durch eine Differenzstrom Einrichtung abgesichert ist, deren Auslösestrom nicht höher als 30 mA ist.**
- **Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:**
  - **das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen;**
  - **ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird. Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.**

Nie das Gerät anschließen, wenn es nicht gebraucht wird.

- **Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen das Stromkabel auf etwaige Beschädigungen. Ist dieses es beschädigt, wenden Sie sich an eine der angegebenen Kundendienst-Adressen.**

Nie das Gerät leer gebrauchen.

Nie das Gerät ohne Überwachung gebrauchen.

- **Lassen Sie die Zuleitung nicht runter hängen und niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen**
- **Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung Und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.**
- **Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.**
- **Vor jedem Eingriff muss das Gerät völlig stillstehen und abgekühlt sein**
- **Lassen Sie lange Haare, Schals, Krawatten usw. nicht über dem laufenden Gerät hängen.**
- **Berühren Sie niemals sich bewegende Teile.**

- Den Kontrollknopf auf Position **(D)** stellen.
- 5 Minuten Vorwärmen ist ausreichend.
- Beim ersten Gebrauch kann während der ersten Minuten ein leichter Geruch auftreten und ein wenig Rauch entstehen.

- Nach der Vorwärmzeit geben Sie die vorbereitete geschmolzene Schokolade in die Schüssel und drehen Sie den Kontrollknopf auf Position **(E)**.
- Die endlose Schraube beginnt sich, zu drehen, und die Schokoladenkaskade erscheint. Für ein perfektes Resultat warten Sie 2 bis 3 Minuten, damit alle die in der Schokolade enthaltenen Luftbläschen verschwinden.
- Gegen Ende des Gebrauches ist das Gerät heiß: es vorsichtig manipulieren.

Nach dem Gebrauch

Keinen Metallschwamm und kein Scheuerpuder gebrauchen.

- Das Gerät ausschalten **(F)**.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Reinigen Sie alle Teile des Turms und die endlose Schraube mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Um das Reinigen zu erleichtern, raten wir Ihnen an, die verschiedenen Elemente abzumontieren.

- Auch die Basis des Gerätes (rostfreie Schüssel) reinigen mit Hilfe eines Schwamms, der in warmes Wasser getaucht wurde, mit ein wenig Spülmittel.
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Diagnostiktafel

Problem	Möglicher Grund	Lösung
• **Kein Schokoladenfluss.**	• Endlose Schraube fehlt. • Die Schokolade ist zu flüssig.	• Den Turm entfernen und die endlose Schraube montieren. • Keine zu flüssige Schokolade/ Vorbereitung gebrauchen (siehe Rezepte).
• **Die Schokolade erstarrt / der Fluss ist gestoppt.**	• Die Schokolade ist zu dickflüssig. • Das Gerät steht im Durchzug.	• Nie pure Schokolade gebrauchen welche bei Raumtemperatur erstarrt. • Das Gerät nie in einem zu kalten Raum oder im Durchzug aufstellen.
• **Der Fluss ist nicht regelmäßig / ist ruckartig.**	• Verstopfung an der Basis des Turms.	• Den Schalter auf "OFF" stellen und die Lebensmittel, welche an der Basis des Turms festsitzen, entfernen.
• **Die Schokoladenkaskade ist nicht gleichförmig.**	• Der Springbrunnen steht nicht waagerecht.	• Die Füße des Gerätes einstellen, um es waagerecht zu positionieren.

D

Rezept für Fondue mit Kaffee

Für 6 Personen

- **50 cl starker Kaffee (Typ Expresso)**
- **1 Kaffeelöffel Kakaopuder**
- **200 g Puderzucker**
- **50 cl flüssige Sahne**
- **4 Suppenlöffel Maismehl**

Zur Begleitung:

- **250 g Briochekuchen**
- **1 Ananas**
- **3 Bananen**
- **1/2 Zitrone**
- **100 g Amaretti (kleine trockene Makronen mit Mandeln)**
- **1 Schale Zimtpuder**
- **1 Schale geraspelte Kokosnuss.**
- **1 Schale gegrillte dünn geschnittene Mandeln**
- **1 Schale zuckerfreier Kakao**

Vorbereitung: 15 Minuten • Kochzeit: 5 Minuten

Den Briochekuchen in regelmäßige Würfel schneiden.
Die Ananas in Viertel schneiden. Die Haut schälen und dann das Fleisch in regelmäßige Würfel schneiden.
Die Bananen schälen. Sie in kleine Stücke schneiden und mit Zitrone benetzen.
Den Briochekuchen, die Amaretti und die Früchte in Tellern präsentieren.
Diese auf dem Tisch aufstellen zusammen mit den Gewürzschalen.

Den warmen Kaffee in einen Kochtopf schütten.
4 Suppenlöffel Maismehl hinzufügen (zuvor in ein wenig kaltem Kaffee verrührt).
Danach den Kakao und den Zucker beigeben.
Schmelzen lassen.
Danach die lauwarme Sahne beimengen.
Wenn diese Mischung homogen ist, sie in die Basis (rostfreie Schüssel) des Gerätes schütten.

Jeder sticht der Reihe nach ein Stück Briochekuchen, ein Amaretti oder ein Stück der Früchte mit seiner Gabel auf, umhüllt es unter dem Brunnen mit Kaffee und, je nach Geschmack, würzt es mit Zimt, Kokosnuss oder Kakao.

Rezept für Fondue mit Schokolade

Für 6 Personen

- **300 g schwarze Schokolade**
- **2 Suppenlöffel Milch**
- **25 cl Schlagsahne**
- **75 g Butter**
- **1 Spitze Zimt**
- **1 Kaffeelöffel Vanilleextrakt**
- **150 g zerkleinerte Hasel- oder Walnüsse**
- **150 g geraspelte Kokosnuss**
- **3 Bananen, 3 Birnen, 3 Mandarinen**
- **12 Marshmallows**
- **einige trockene Früchte (Datteln, Feigen, Pflaumen)**
- **Zitronensaft**

Vorbereitung: 15 Minuten • Kochzeit: 20 Minuten

Die Früchte schälen und in Scheiben schneiden (abgesehen von den Mandarinen).
Sie mit Zitronensaft benetzen.
Sie zusammen mit den trockenen Früchten auf eine Platte legen.
Die Kokosnuss und die Haselnüsse in Schalen legen.
In einem Kochtopf, welcher im Wasserbad aufgewärmt wird, die Schokolade in Stückchen zerbrechen und Milch und Schlagsahne beigeben.
Im letzten Moment die Butter in Stückchen beimischen sowie die Vanille und den Zimt.
Wenn diese Mischung homogen ist, sie in die Basis (rostfreie Schüssel) des Gerätes schütten.

Jeder sticht der Reihe nach ein Fruchtstückchen oder anderes mit seiner Gabel auf, taucht es in die Schokolade, um es mit Schokolade zu umhüllen.
Für Abende unter Erwachsenen können Sie der Schokolade einen Löffel Alkohol beifügen: Whisky, Cointreau, Armagnac, Rum, Kirsch...

Rezept für Fondue mit weißer Schokolade

Für 6 Personen
- **800 g weiße Schokolade**
- **1 nicht behandelte Orange**
- **50 cl flüssige Sahne**
- **2 Suppenlöffel Orangenlikör (fakultativ)**

Zur Begleitung:
- **250 g Briochekuchen**
- **500 g Erdbeeren**
- **3 Orangen**

Vorbereitung: 15 Minuten • Kochzeit: 20 Minuten

Den Briochekuchen in regelmäßige Würfel schneiden.
Die Erdbeeren reinigen und die Stängel entfernen.
Die Orangen schälen und in Stücke zerteilen.
Alles auf Tellern ablegen.
In einem Kochtopf, welcher im Wasserbad aufgewärmt wird, die Schokolade in Stückchen zerbrechen, die fein geraspelte Orangenschale beifügen.
Nach und nach die Sahne beimengen.
Wenn die Mischung homogen ist, können Sie die Vorbereitung mit 1 bis 2 Löffeln Orangenlikör parfümieren.
Schließlich das Ganze in die Basis (rostfreie Schüssel) des Gerätes schütten.

Jeder sticht der Reihe nach ein Stück Briochekuchen oder eine Erdbeere mit seiner Gabel auf, um es unter dem Brunnen mit Schokolade zu umhüllen.

Sie können auch eine Schale mit geraspelter Kokosnuss auf den Tisch stellen, damit jeder Gast seinen Happen darin drehen kann vor dem Genuss.

Rezept für Konditorfondue

Für 6 Personen
- **1 Liter Milch**
- **2 Schote Vanille**
- **10 Eidotter**
- **150 g Puderzucker**
- **80 g Maismehl**

Zur Begleitung:
- **250 g Briochekuchen**
- **1 Ananas**
- **3 Bananen**
- **1/2 Zitrone**
- **300 g Erdbeeren**
- **1 Schale geraspelte Kokosnuss**
- **1 Schale gegrillte dünn geschnittene Mandeln**
- **1 Schale zuckerfreier Kakao**

Vorbereitung: 25 Minuten • Kochzeit: 15 Minuten

Den Briochekuchen in regelmäßige Würfel schneiden.
Die Ananas in Viertel schneiden.
Die Haut schälen und dann das Fleisch in regelmäßige Würfel schneiden.
Die Bananen schälen. Sie in kleine Stücke schneiden und mit Zitrone benetzen.
Den Briochekuchen und die Früchte in Tellern präsentieren.
Diese auf dem Tisch aufstellen zusammen mit den Gewürzschalen.

Die Milch in einem Kochtopf zusammen mit den beiden aufgeschnittenen Vanilleschoten kochen.
Lassen Sie die Vanille 10 Minuten ziehen und entfernen Sie sie danach.
In einem anderen Behälter schlagen Sie die Eidotter und den Zucker, bis das Gemisch weiß wird.
Das Mehl beimischen und mit warmer Milch auflösen.
Alles in den Kochtopf schütten. Zum kochen bringen, während stetig umgerührt wird.
Schließlich das Ganze in die Basis (rostfreie Schüssel) des Gerätes schütten.

Jeder sticht der Reihe nach ein Stück Briochekuchen, eine Erdbeere oder ein Stück der Früchte mit seiner Gabel auf, umhüllt es unter dem Brunnen und, je nach Geschmack, würzt es mit Zimt, Kokosnuss oder Kakao.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL, destinato al solo uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo.
Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

I

Se usate l'elettrodomestico in presenza di bambini:
- **Farlo sempre sotto sorveglianza di adulti.**
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**

- Per un bambino, anche una piccola scottatura può a volte essere qualcosa di serio.
- Man mano che crescono, insegnate ai vostri bambini a stare attenti agli elettrodomestici che scottano in cucina.

- **Nel caso di incidente,** sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

Primo utilizzo

Non immergete mai la base dell'apparecchio e il relativo cavo nell'acqua.

- Togliere tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi o i vari accessori che si trovano sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.

- Lavate tutti i pezzi della torre con acqua calda e detergente per piatti.
- Lavate anche la base dell'apparecchio **A6** (contenitore inox) con spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
- Asciugate con cura tutti i pezzi prima di utilizzare l'apparecchio.

Assemblaggio **A1, A2, A3, A4, A5** e **A6.**

La torre

- Prendete il tubo della torre **A4**, posizionatelo in posizione verticale **(B)**.
- Fate scivolare i due elementi **A3** e successivamente **A2** della torre nel tubo.
- Posizionate il "cappello" **A1** in cima alla torre. Girate in senso orario fino al corretto inserimento del coperchio nel tubo.

La base

- Posizionate la base della fontana **A6** su una superficie piana e solida.
- Posizionate la vite senza fine **A5** al centro della base **(C)**.
- Fate scivolare la torre **A4** sulla vite senza fine **A5**. Inserite la torre nella base tramite le 3 aste al centro della base.

- Regolate i piedini anteriori della base in modo che l'apparecchio sia perfettamente orizzontale e che il flusso della fontana sia regolare.

Collegamento e preriscaldamento

Evitate di utilizzarlo su superfici morbide, come tovaglie in tela cerata o carta.

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile.
- Non posizionate l'apparecchio in un angolo o contro il muro per evitare qualsiasi rischio di surriscaldamento.

• Srotolate completamente il cavo elettrico.

Non posizionate mai l'apparecchio direttamente su superfici fragili (tavolo in vetro, tovaglia, mobile verniciato…).

• Assicurarsi che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sulla parte inferiore dell' apparecchio.
• Il collegamento deve essere effettuato utilizzando una presa di corrente munita di messa a terra.
• Collegate l'apparecchio a un impianto dotato di dispositivo a corrente differenziale residua inferiore a 30 mA.
• Se si utilizza una prolunga:
- deve essere dotata di spia con messa a terra;
- fare attenzione che non ci sia pericolo di inciampare sulla prolunga.

Non tenete mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica se non lo utilizzate.

I

Non fate mai funzionare l'apparecchio a vuoto.

• Dovrebbe essere regolarmente verificato che la prolunga non sia danneggiata e l'apparecchio non dovrebbe essere usato se il cavo è danneggiato.

Non lasciate mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

• Se il cavo di alimentazione é danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

• Girate l'interruttore in posizione **(D)**.
• Sono sufficienti 5 minuti di preriscaldamento.
• Durante il primo utilizzo dell'apparecchio e per qualche minuto si può verificare una fuoriuscita di odore o di fumo.

• Dopo il tempo di preriscaldamento, versate la preparazione di cioccolato fuso nel contenitore e girate l'interruttore nella posizione **(E)**.
• La vite senza fine inizia a girare e la cascata di cioccolato comincia a formarsi. Per un risultato perfetto, attendete 2 o 3 minuti per eliminare totalmente le bolle d'aria nel cioccolato.
• A fine utilizzo l'apparecchio è caldo: maneggiatelo con attenzione.

Dopo l'utilizzo

Non utilizzate spugne metalliche né polveri abrasive.

Non immergete mai la base dell'apparecchio e il relativo cavo nell'acqua.

• Spegnete l'apparecchio **(F)**.
• Scollegate il cavo dalla presa di corrente.
• Lasciate raffreddare l'apparecchio.

• Lavate tutti i pezzi della torre, della vite senza fine con acqua calda e detergente per piatti.
• Per facilitare la pulizia, si consiglia di smontare i diversi elementi dell'apparecchio.
• Lavate anche la base dell'apparecchio (contenitore inox) con spugna, acqua calda e detersivo per piatti.

• Riponete l'apparecchio in un luogo asciutto.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



• Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
• Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Pannello di diagnosi

Problema	Possibili cause	Soluzione
• **Nessuna erogazione di cioccolato.**	• Assenza della vite senza fine. • Il cioccolato è troppo liquido.	• Estraete la torre e posizionate la vite senza fine. • Non utilizzate cioccolato/ preparazione troppo liquida (vedi ricette)
• **Il cioccolato si rapprende / l'erogazione è sospesa.**	• Il cioccolato è troppo denso. • L'apparecchio è posizionato in mezzo a una corrente d'aria.	• Non utilizzate mai cioccolato puro che potrebbe rapprendersi a temperatura ambiente. • Non ponete mai l'apparecchio in un luogo troppo freddo o in mezzo a una corrente d'aria.
• **L'erogazione non avviene in modo regolare / avviene a scatti.**	• Otturazione alla base della torre.	• Posizionate l'interruttore sulla posizione "OFF" e togliete gli alimenti incastrati alla base della torre.
• **La cascata di cioccolato non è uniforme.**	• La fontana non è perfetta-mente orizzontale.	• Regolate i piedini in modo che l'apparecchio non sia inclinato.

Ricetta della fonduta al caffè

Per 6 persone
- **50 cl di caffè forte (tipo espresso)**
- **1 cucchiaio di cacao in polvere**
- **200 g di zucchero in polvere**
- **50 cl di panna liquida**
- **4 cucchiai di fecola di mais**

Suggerimenti per il contorno:
- **250 g di brioche**
- **1 ananas**
- **3 banane**
- **? limone**
- **100 g di amaretti**
- **1 coppetta di cannella in polvere**
- **1 coppetta di cocco grattugiato**
- **1 coppetta di mandorle spellate e tostate**
- **1 coppetta di cacao amaro**

Preparazione: 15 minuti • Cottura: 5 minuti

Tagliate la brioche a dadini regolari.
Tagliate l'ananas in quarti. Togliete la buccia e tagliate la polpa a dadini regolari.
Sbucciate le banane. Tagliatele a piccoli pezzetti e irrorate con il succo di limone.

Disponete la brioche, gli amaretti e la frutta in piatti da portata. Accompagnate il tutto con diverse coppette di spezie.

Versate il caffè caldo in una pentola.
Aggiungete 4 cucchiai di fecola di mais (precedentemente diluita in un po' di caffè freddo).
Aggiungete il cacao e lo zucchero.
Lasciate fondere. Incorporate successivamente la panna intiepidita.

Quando il composto è omogeneo, versatelo nella base (contenitore inox) dell'apparecchio.

Ogni commensale a turno intinge con la propria forchetta un pezzo di brioche, un amaretto o un pezzo di frutta nel caffè sotto la fontana e successivamente lo aromatizza, a seconda dei gusti, con cannella, cocco o cacao.

Ricetta della fonduta al cioccolato

Per 6 persone
- **300 g di cioccolato fondente**
- **2 cucchiai di latte**
- **25 cl di panna**
- **75 g di burro**
- **1 pizzico di cannella**
- **1 cucchiaino di estratto di vaniglia**
- **150 g di nocciole o noci spezzettate**
- **150 g di cocco grattugiato**
- **3 banane, 3 pere, 3 mandarini**
- **12 marshmallow**
- **frutta secca (datteri, fichi, prugne...)**
- **succo di limone**

Preparazione: 15 minuti • Cottura: 20 minuti

Sbucciate la frutta e tagliatela a fette (tranne i mandarini). Irrorate con il succo di limone.

Disponete le fette di frutta fresca e la frutta secca in un piatto da portata. Disponete nelle coppette il cocco e le nocciole. In una pentola sciogliete a bagnomaria il cioccolato a pezzi e aggiungete il latte e la panna.

All'ultimo momento incorporate il burro, la vaniglia e la cannella. Quando il composto è omogeneo, versatelo nella base (contenitore inox) dell'apparecchio.

Ogni commensale a turno intinge con la propria forchetta un pezzo di frutta o altro nel cioccolato. Per le serate tra adulti, potete aggiungere al cioccolato un cucchiaio di liquore: whisky, cointreau, armagnac, rum, Kirsch...

Ricetta della fonduta al cioccolato bianco

Per 6 persone
- **800 g di cioccolato bianco**
- **1 arancia non trattata**
- **50 cl di panna**
- **2 cucchiai di liquore d'arancio (facoltativo)**

Suggerimenti per il contorno:
- **250 g di brioche**
- **500 g di fragole**
- **3 arance**

Preparazione: 15 minuti • Cottura: 20 minuti

Tagliate la brioche a dadini regolari. Lavate e mondate le fragole. Sbucciate le arance e tagliatele a quarti. Disponete il tutto in piatti da portata. In una pentola a bagnomaria sciogliete il cioccolato a pezzi e aggiungete la buccia d'arancio tritata finemente. Aggiungete man mano la panna. Quando il composto è omogeneo potete aromatizzarlo con 1 o 2 cucchiai di liquore. Versate il tutto nella base (contenitore inox) dell'apparecchio.
Ogni commensale a turno intinge con la propria forchetta un pezzo di brioche, una fragola o un pezzo di frutta nel cioccolato sotto la fontana.
Accompagnate con una coppetta di cocco grattugiato perché ogni commensale, dopo avere intinto la frutta nel cioccolato, possa rivestirla di cocco prima di degustarla.

Ricetta della fonduta pasticcera

Per 6 persone
- **1 litro di latte**
- **2 baccelli di vaniglia**
- **10 tuorli d'uovo**
- **150 g di zucchero in polvere**
- **80 g de fecola di mais**

Suggerimenti per il contorno:
- **250 g di brioche**
- **1 ananas**
- **3 banane**
- **? limone**
- **300 g di fragole**
- **1 coppetta di cocco grattugiato**
- **1 coppetta di mandorle spellate e tostate**
- **1 coppetta di cacao amaro**

Preparazione: 25 minuti • Cottura: 15 minuti

Tagliate la brioche a dadini regolari. Tagliate l'ananas in quarti. Togliete la buccia e tagliate la polpa a dadini regolari. Sbucciate le banane. Tagliatele a piccoli pezzetti e irrorate con il succo di limone. Disponete la brioche e la frutta in piatti da portata. Accompagnate il tutto con diverse coppette di spezie.
In una pentola portate a ebollizione il latte con 2 baccelli di vaniglia incisi. Lasciate la vaniglia in infusione per 10 minuti, quindi toglietela. In un altro recipiente sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate la fecola e diluite con il latte caldo. Mettete il tutto nella pentola. Portate a ebollizione mescolando continuamente.
Versate il composto nella base (contenitore inox) dell'apparecchio.

Ogni commensale a turno intinge con la propria forchetta un pezzo di brioche, una fragola o un pezzo di frutta sotto la fontana e successivamente lo aromatizza, a seconda dei gusti, con cannella, cocco o cacao.

Tack för att du har köpt denna TEFAL-produkt, som endast är avsedd för hemmabruk. Oavsett vilken modell du har, skall du läsa bruksanvisningen noga (och spara den för framtida behov).
För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
TEFAL har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Förebyggande av olyckor i hemmet

Om apparaten används då barn är i närheten :
- **ha alltid barnen under uppsikt.**
- **Rör aldrig vid apparatens varma delar.**
- **Lämna aldrig apparten utan uppsikt när kontakten sitter i eller när den används.**

S

- För ett barn kan minsta lilla brännskada vara allvarlig.
- Lär barnen att vara mycket försiktiga med varma apparater i köket.

- **Om olyckan ändå är framme,** skölj brännskadan omedelbart med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.

Innan du använder apparaten första gången

Sänk aldrig ner apparatens underdel eller sladd i vatten.

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar eller tillbehör inuti och utanpå apparaten.

- Rengör alla delar av fontänen med varmt vatten och diskmedel.
- Rengör också apparatens underdel **A6** (rostfri skål) med en svamp indränkt med varmt vatten och diskmedel.
- Torka alla delarna noga innan du monterar ihop apparaten.

Montering

A1, A2, A3, A4, A5 och **A6.**

Fontänen

- Ta fram fontänens pelare **A4** och håll den lodrätt **(B).**
- Låt nivåplanen **A3** och sedan **A2** glida på pelaren.
- Placera "hatten" **A1** högst upp på pelaren. Vrid nivåplanen medsols så att de fäster ordentligt runt pelaren.

Basenheten

- Placera fontänens basenhet **A6** på en plan och stabil yta.
- Fäst skruven **A5** i basenhetens mitt **(C)**.
- Låt fontänpelaren **A4** glida utanpå skruven **A5**. Passa in hålen på fontänpelaren med de 3 tapparna i basenhetens mitt.

- Avsluta med att justera apparatens fötter så att den står rakt och fontänens flöde blir jämnt.

Ansluta och förvärma apparaten

Använd den inte på mjuka underlag som t.ex. en vax- eller pappersduk.

- Ställ apparaten på en stabil yta.

- Ställ inte apparaten i ett hörn eller mot en vägg för att undvika att den överhettas.

- Rulla ut sladden helt.

Ställ aldrig apparaten direkt på känsliga underlag (glasbord, duk, lackerade möbler osv.).

- **Kontrollera att nätspänningen är kompatibel med uppgifterna som är noterade på apparatens märkskylt.**
- **Anslut alltid apparaten till ett jordat vägguttag.**
- **Anslut apparaten till ett elnät med jordfelsbrytare med en märkutlösningsström som inte får överskrida 30 mA.**
- **Om en förlängningsladd används:**
  - **så måste den vara jordad ;**
  - **var aktsam så att ingen kan snava över förlängningssladden.**

Anslut aldrig apparaten när den inte används.

- **Apparatens sladd ska kontrolleras regelbundet för tecken på skada, och grillen ska inte användas om sladden är skadad.**

Låt aldrig apparaten gå på tomgång.

- **Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.**

S

- Ställ vridknappen i läge **(D)**.
- 5 minuters förvärmning räcker.
- När du använder apparaten första gången kan det hända att det luktar och ryker lite under de första minuterna.

Lämna aldrig apparaten igång utan tillsyn.

- När apparaten har förvärmts häller du chokladblandningen i skålen och ställer vridknappen i läge **(E)**.
- Skruven börjar snurra och chokladen börjar stiga upp genom fontänen. Vänta ca 2–3 minuter för att få ett perfekt resultat så att alla luftbubblor i chokladen försvinner.
- Även när du har slutat att använda apparaten är den varm. Ta det därför försiktigt.

När du har använt apparaten

- Stäng av apparaten **(F)**.
- Dra ut sladden ur nätuttaget.
- Låt apparaten svalna.

Använd inte stålull eller skurpulver.

- Rengör alla fontändelarna och skruven med varmt vatten och diskmedel.

- Tips! Montera isär alla fontändelarna så att de blir lättare att rengöra.

Sänk aldrig ner apparatens underdel eller sladden i vatten.

- Rengör också apparatens basenhet (rostfri skål) med en svamp indränkt med varmt vatten och diskmedel.

- Förvara apparaten på ett torrt ställe.

Var rädd om miljön!



- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Felsökningsschema

Problem	Möjlig orsak	Lösning
• **Chokladen stiger inte upp ur fontänen.**	• Skruven är inte monterad. • Chokladens konsistens är för flytande.	• Lossa pelaren och montera skruven. • Använd inte choklad/ tillredningar som är för flytande (se recepten).
• **Chokladen stelnar/flödet stoppas.**	• Chokladens konsistens är för tjock. • Apparaten står i ett luftdrag.	• Använd aldrig ren choklad som stelnar i rumstemperatur. • Ställ aldrig apparaten i ett rum som är för kallt eller dragigt.
• **Flödet är inte jämnt eller är ryckigt.**	• Flödet har täppts till i fontänpelarens nedre del.	• Ställ strömbrytaren på "OFF" och ta bort det som har fastnat i pelarens nedre del.
• **Chokladflödet är inte jämnt runt om.**	• Fontänen står inte plant.	• Justera apparatens fötter så att den står plant.

S

Fondue med kaffesmak

Till 6 personer
- **5 dl starkt kaffe (typ espresso)**
- **1 tsk kakaopulver**
- **200 g strösocker**
- **5 dl vispgrädde**
- **4 msk Maizena**

Tillbehör:
- **250 g vetebröd**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 citron**
- **100 g Amarettibiskvier (små mandelbiskvier)**
- **1 liten skål med malen kanel**
- **1 liten skål med kokosflingor**
- **1 liten skål med rostade mandelflarn**
- **1 liten skål med osötat kakaopulver**

Förberedelser: 15 minuter • Tillagning: 5 minuter

Skär vetebrödet i jämna tärningar.
Skär ananasen i skivor. Skala dem och skär sedan fruktköttet i jämna tärningar.
Skala bananerna. Skär dem i små bitar och pressa citron över dem.
Lägg vetebrödstärningarna, Amarettibiskvierna och frukten på serveringsfat.
Ställ dem på bordet tillsammans med de olika småskålarna med kryddor.

Häll det varma kaffet i en kastrull.
Tillsätt 4 msk Maizena (som du först rör ut i lite kallt kaffe).
Tillsätt därefter kakaopulver och socker.
Låt smälta samman.
Rör ner den ljumma vispgrädden.
När blandningen är riktigt jämn häller du allt i apparatens basenhet (den rostfria skålen).

Var och en får sedan plocka till sig en bit vetebröd, en Amarettibiskvi eller en bit frukt med sin gaffel, doppar sedan sin bit i kaffefonduen och smaksätter med kanel, kokosflingor eller kakao efter smak.

Chokladfondue

Till 6 personer
- **300 g mörk choklad**
- **2 msk mjölk**
- **2,5 dl vispgräde**
- **75 g smör**
- **1 nypa malen kanel**
- **1 tsk vaniljextrakt**
- **150 g hasselnötter eller grovhackade valnötter**
- **150 g kokosflingor**
- **3 bananer, 3 päron, 3 mandariner**
- **12 marshmallows**
- **lite torkad frukt (dadlar, fikon, katrinplommon)**
- **citronjuice**

Förberedelser: 15 minuter • Tillagning: 20 minuter

Skala frukterna och skär dem i skivor (utom mandarinerna). Pressa citronjuice över frukten. Lägg upp frukten på ett serveringsfat tillsammans med den torkade frukten. Lägg kokosflingorna och hasselnötterna i småskålar.
Dela chokladen i bitar och lägg den i en skål över vattenbad. Tillsatt mjolken och vispgrädde. När chokladen precis är klar tillsätter du smöret i bitar samt vanilj och kanel. När blandningen är riktigt jämn häller du allt i apparatens basenhet (den rostfria skålen).

Var och en får sedan plocka till sig en bit frukt med sin gaffel, doppar den sedan i chokladen så att frukten får ett chokladöverdrag.

För fester där det bara är vuxna med kan du smaksätta chokladen med en sked alkohol: whisky, cointreau, armagnac, rom, Kirsch osv.

S

Fondue med vit choklad

Till 6 personer
- **800 g vit choklad**
- **1 obesprutad apelsin**
- **5 dl vispgrädde**
- **2 msk apelsinlikör (valfritt)**

Tillbehör:
- **250 g vetebröd**
- **500 g jordgubbar**
- **3 apelsiner**

Förberedelser: 15 minuter • Tillagning: 20 minuter

Skär vetebrödet i jämna tärningar. Skölj och snoppa jordgubbarna. Skala apelsinerna och dela dem i klyftor. Lägg upp allt på serveringsfat. Dela chokladen i bitar och lägg den i en skål över vattenbad. Tillsätt det fint rivna apelsinskalet. Tillsätt crème fraichen lite i taget. När blandningen är riktigt jämn kan du smaksätta blandningen genom att tillsätta 1–2 skedar apelsinlikör. Häll därefter allt i apparatens basenhet (den rostfria skålen).

Var och en får sedan plocka till sig en bit vetebröd, en jordgubbe eller en bit frukt med sin gaffel, och doppar den sidan i choklad under fontänen.
Du kan också ställa en liten skål med kokosflingor på bordet så att gästerna får snurra sin gaffel i skålen innan de smakar på sin munsbit.

Recept på äggtoddy

Till 6 personer
- **1 liter mjölk**
- **2 vaniljstänger**
- **10 äggulor**
- **150 g strösocker**
- **80 g Maizena**

Tillbehör:
- **250 g vetebröd**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 citron**
- **300 g jordgubbar**
- **1 liten skål kokosflingor**
- **1 liten skål rostade mandelflarn**
- **1 liten skål osötad kakao**

Förberedelser: 25 minuter • Tillagning: 15 minuter

Skär vetebrödet i jämna tärningar. Skär ananasen i skivor. Skala dem och skär sedan fruktköttet i jämna tärningar. Skala bananerna. Skär dem i små bitar och pressa citron över dem.
Lägg vetebrödstärningarna och frukten på serveringsfat. Ställ dem på bordet tillsammans med de olika småskålarna med kryddor.

Låt mjölken koka upp i en kastrull tillsammans med de 2 skårade vaniljstängerna. Låt vaniljstängerna ligga och dra i mjölken i 10 minuter och plocka sedan bort dem.
Vispa äggulorna och sockret i ett annat kärl till dess att blandningen börjar vitna. Blanda ner Maizenan och rör ut med den varma mjölken. Häll tillbaka allt i kastrullen. Låt blandningen koka upp under ständig omrörning.
Häll därefter allt i apparatens basenhet (den rostfria skålen).

Var och en får sedan plocka till sig en bit vetebröd, en jordgubbe eller en bit frukt med sin gaffel, doppar sedan sin och smaksätter med kanel, kokosflingor eller kakao efter smak.

Kiitos kun ostitte tämän TEFAL- tuotteen. Mallista riippumatta, lue käyttöohjeet huolella läpi ennen käyttöä ja säilytä ohjeet.
Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne. TEFAL tutkii ja kehittää jatkuvasti laitteitaan ja saattaa muuttaa laitteen ominaisuuksia paremmiksi ilmoittamatta siitä etukäteen.

Turvallisuusohjeet

Jos käytät laitetta lasten läsnäollessa:
- **Aikuisten on valvottava lapsia koko ajan.**
- **Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.**
- **Älä jätä pistotulppaa pistorasiaan, kun laitetta ei käytetä.**

- Lapselle pienikin palovamma voi olla vakava.
- Kun lapset ovat riittävän isoja, opeta heille miten keittiön kuumien laitteiden kanssa on toimittava.

- **Jos vahinko sattuu,** huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

FIN

Ennen ensimmäistä käyttöä

Älä koskaan upota laitteen alustaa tai johtoa veteen.

- Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja kaikki varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

- Pese tornin kaikki osat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen alusta **A6** (ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho) kuumaan veteen kastellulla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä.

Kokoaminen

A1, A2, A3, A4, A5 et **A6.**

Torni

- Ota tornin putki **A4**, laita se pystysuoraan **(B)**.
- Liu'uta tornin kaksi osaa **A3** ja sitten **A2** putkeen.
- Laita "hattu" **A1** tornin huipulle. Käännä myötäpäivään, jotta kansi kiinnittyy kunnolla putkelle.

Alusta

- Laita suihkulähteen **A6** alusta tasaiselle ja vakaalla alustalle.
- Laita kierreruuvi **A5** alustan keskelle **(C)**.
- Liu'uta tornia **A4** kierreruuvilla **A6**. Kiinnitä torni ja alusta 3 tangolla, jotka ovat alusta keskellä.

- Säädä tornin jalkoja, jotta se olisi suorassa ja suklaasuihkulähteen virtaus olisi tasaista.

Kytkentä ja esilämmitys

Älä käytä pehmeällä alustalla tai paperiliinalla.

- Aseta laite vakaalle alustalle.

- Älä laita laitetta nurkkaan tai seinän viereen, jotta laite ei kuumene liikaa. Kierrä johto auki.

- Kierrä johto kokonaan auki.

Älä koskaan laita laitetta suoraan hauraalle alustalle (lasipöydälle, pöytäliinalle, maalatulle huonekalulle…).

- **Varmista, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjassa olevan arvokilven tietoja.**
- **Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Kytke laite sähköverkkoon, jossa on vikavirtasuojaus, jonka käynnistysvirta on enintään 30 mA.**
- **Jos käytät jatkojohtoa:**
  - **sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian;**
  - **varmista, että ihmiset eivät kompastu tai tartu jatkojohtoon.**

Älä koskaan kiinnitä laitetta sähköverkkoon, kun sitä ei käytetä.

- **Virtajohto on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta eikä laitetta saa käyttää viallisella johdolla.**

- **Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, vaaran välttämiseksi.**

Älä koskaan käytä tyhjänä.

- Käännä käyttönäppäin asentoon **(D)**.
- 5 minuutin esilämmitys riittää.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi lähteä hieman hajua ja avua ensimmäisten minuuttien aikana.

FIN

Älä koskaan käytä ilman valvontaa.

- Kaada valmis sulanut suklaa kulhoon esilämmityksen jälkeen ja käännä käyttövalitsin asentoon **(E)**.
- Kierreruuvi alkaa pyöriä ja suklaasuihkulähde alkaa muodostua. Jotta tulos olisi täydellinen, on odotettava 2 - 3 minuuttia, jotta suklaassa olevat ilmakuplat häviävät.
- Käytön lopussa laite on kuuma: käsittele sitä varoen.

Käytön jälkeen

- Sammuta laite **(F)**.
- Irrota laite verkosta.
- Anna laitteen jäähtyä.

Älä käytä metallista hankaussientä tai hankausjauhetta.

- Puhdista tornin kaikki osat ja kierreruuvi kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

- Puhdistamisen helpottamiseksi kehotamme sinua purkamaan tornin eri osat.

Älä koskaan upota laitteen alustaa tai johtoa veteen.

- Pese myös laitteen alusta (ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho) sienellä, joka on kasteltu kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

- Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

Huolehtikaamme ympäristöstä!



- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Ongelmanratkaisutaulukko

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
• **Suklaata ei virtaa.**	• Ei kierreruuvia. • Suklaa liian nestemäistä.	• Ota torni pois ja laita kierreruuvi paikoilleen. • Älä käytä liian nestemäistä suklaata/valmistetta (katso reseptejä).
• **Suklaa kiinteytyy/ valum inen lakkaa.**	• Suklaa on liian paksua. • Laite on asetettu ilmavirtaan.	• Älä koskaan käytä puhdasta suklaata, joka kiinteytyy huoneenlämmössä. • Älä koskaan laita laitetta liian kylmään huoneeseen tai ilmavirtaan.
• **Virtaaminen ei ole tasaista / virtaaminen on nykivää.**	• Tornin alaosa on tukossa.	• Laita katkaisija asentoon "OFF" ja ota tornin pohjalle kiinni jääneet ruokapalaset pois.
• **Suklaan virtaaminen on epäsäännöllistä.**	• Suihkulähde ei ole tasaisella alustalla.	• Säädä laitteen jalkoja, jotta se on suorassa.

FIN

Kahvifondu-resepti

6 hengelle
- **50 cl vahvaa kahvia (espresso-tyyppistä)**
- **1 teelusikka kaakaojauhetta**
- **200 g hienoa sokeria**
- **50 cl nestemäistä kermaa**
- **4 teelusikkaa maissitärkkelystä**

Lisukkeena:
- **250 g brioche-pullaa**
- **1 ananas**
- **3 banaania**
- **1/2 sitruuna**
- **100 g amarettoja (pieniä kuivia mantelimakarooneja)**
- **1 kuppi jauhettua kanelia**
- **1 kuppi raastettua kookospähkinää.**
- **1 kuppi paahdettuja ja viipaloituja manteleita**
- **1 kuppi sokeroimatonta kaakaota**

Valmistus: 15 minuuttia • Paisto: 5 minuuttia

Leikkaa brioche-pulla säännöllisiksi palasiksi.
Leikkaa ananas neljään osaan. Poista kuori ja leikkaa liha säännöllisiksi kuutioiksi.
Kuori banaanit. Leikkaa ne pieniksi viipaleiksi ja kostuta sitruunamehulla.
Laita brioche-pulla, amaretot ja hedelmät tarjoiluastioille.
Vie ne pöytään yhdessä erilaisten maustekuppine kanssa.

Kaada kuuma kahvi kattilaan.
Lisää 4 ruokalusikkaa maissitärkkelystä (se on aiemmin sekoitettu tilkkaan kylmää kahvia).
Lisää sitten kaakao ja sokeri Anna sulaa.
Lisää sitten haalea kerma.
Kun seos on homogeeninen, kaada se laitteen alustaan (ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kulhoon).

Jokainen ottaa haarukalla vuorollaan palan brioche-pullaa, amareton tai hedelmäpalan, kastaa sen kahviin suihkulähteessä ja sitten makunsa mukana maustaa sen kanelilla, kookospähkinällä tai kaakaolla.

Sulklaafondu-resepti

6 hengelle
- **300 g tummaa suklaata**
- **2 ruokalusikka maitoa**
- **25 cl hapankermaa**
- **75 g voita**
- **1 kanelinvarsi**
- **1 teelusikka vaniljauutetta**
- **150 g pilkottuja pähkinöitä tai maapähkinöitä**
- **150 g raastettua kookospähkinää**
- **3 banaania, 3 päärynää, 3 mandariinia**
- **12 vaahtokaramellia**
- **muutama kuivattu hedelmä (taateleita, viikunoita, luumuja)**
- **sitruunamehua**

Valmistus: 15 minuuttia • Paisto: 20 minuuttia

Kuori hedelmät ja leikkaa ne viipaleiksi (paitsi mandariinit). Kastele ne sitruunanmehulla. Laita kappaleet tarjoiluastiaan kuivien hedelmien kanssa. Laita kookospähkinä ja maapähkinät kuppeihin, lisää maito.
Pilko suklaa pieniksi palasiksi kattilassa, joka on vesihauteessa, lisää maito ja hapankermaa. Laita viime hetkellä sekaan voi palasina sekä vanilja ja kaneli. Kun seos on homogeeninen, kaada se laitteen alustaan (ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kulhoon).

Jokainen ottaa vuorollaan haarukalla hedelmäpalan ja upottaa sen suklaaseen suklaakuorrutuksen saamiseksi. Aikuisten illanvietoissa voit maustaa suklaan lusikallisella alkoholia: viski, cointreau, armagnac, rommi, Kirch...

FIN

Valkoinen suklaafondu

6 hengelle
- **800 g valkoista suklaata**
- **1 käsittelemätön appelsiini**
- **50 cl nestekermaa**
- **2 ruokalusikkaa appelsiinilikööriä (valinnainen)**

Lisukkeeksi:
- **250 g brioche-pullaa**
- **500 g mansikoita**
- **3 appelsiinia**

Valmistus: 15 minuuttia • Paisto: 20 minuuttia

Leikkaa brioche-pulla säännöllisiksi palasiksi. Huuhtele mansikat ja poista kannat. Kuori appelsiinit ja erota ne lohkoiksi. Laita kaikki tarjoiluastioihin. Pilko suklaa pieniksi palasiksi kattilassa, joka on vesihauteessa, lisää hienoksi raastettu appelsiininkuori. Lisää vähitellen hapankerma. Kun seos on homogeeninen, voit maustaa valmisteen 1 - 2 lusikalla appelsiinilikööriä. Kaada seos lopuksi laitteen alustaan (ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kulhoon).

Jokainen ottaa vuorollaan haarukalla brioche-pullan palasen tai mansikan ja kastaa sen sitten suklaaseen suihkulähteessä.
voit laittaa pöydälle myös kupin, jossa on raastettua kookospähkinää, jotta jokainen voi pyörittää siinä palasensa enne sen maistamista.

Leipurin fondun resepti

6 hengelle
- **1 litra maitoa**
- **2 vaniljankynttä**
- **10 munankeltuaista**
- **150 g hienoa sokeria**
- **80 g maissitärkkelystä**

Lisukkeena:
- **250 g brioche-pullaa**
- **1 ananas**
- **3 banaania**
- **1/2 sitruuna**
- **300 g mansikoita**
- **1 kuppi raastettua kookospähkinää**
- **1 kuppi paahdettuja ja viipaloituja manteleita**
- **1 kuppi sokeroimatonta kaakaota**

Valmistus: 25 minuuttia • Paisto: 15 minuuttia

Leikkaa brioche-pulla tasaisiksi kuutioiiksi. Leikkaa ananas neljään osaan. Ota kuori pois, leikkaa liha sitten säännöllisiksi kuutioiksi. Kuori banaanit. Kuori banaanit. Leikkaa ne pieniksi viipaleiksi ja mausta sitruunalla. Laita brioche-pulla ja hedelmät tarjoiluastioille. Vie ne pöytään yhdessä maustekuppien kanssa. Kiehauta maitoa kattilassa 2 halkaistun vaniljatangon kanssa. Anna vaniljan imeytyä 10 minuuttia, ota se sitten pois. Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri toisessa astiassa, kunnes seos muuttuu valkoiseksi. Lisää tärkkelys ja sekoita kuumaan maitoon. Kaada seos kattilaan. Kiehauta sekoittaen samalla koko ajan. Kaada lopuksi kaikki laitteen alustaan (ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kulhoon).

Jokainen ottaa haarukalla vuorollaan palan brioche-pullaa, mansikan tai hedelmäpalan, laittaa sen kahviin suihkulähteen alla ja maustaa sitten makunsa mukaan sen kanelilla, kookospähkinällä tai kaakaolla.

Tak fordi de valgte af købe et Tefal apparat. Uanset model, læs venligst brugsanvisningen nøje før første brug og gem den.
For Deres sikkerhed er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø,etc.).
Tefal forbeholder sig ret til, til enhver tid at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

Undgå ulykker derhjemme

Bruges apparatet sammen med børn, vær da opmærksom på følgende:
• Lad aldrig apparatet stå tændt, når det ikke er i brug.
• Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
• Tænd aldrig for apparatet, hvis det ikke skal bruges.

- Selv små forbrændinger kan være alvorlige for børn.
- Lær børnene at omgås varme køkkenapparater med forsigtighed.

- **Skulle ulykken ske,** skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.

Før første ibrugtagning

DK

Dyp aldrig apparatets base og el-ledningen ned i vand.

- Fjern al emballage, klistermærker og tilbehør indeni og udenpå apparatet.

- Vask alle fontænens dele i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Vask også apparatets base **A6** (skål i rustfrit stål) med en klud fugtet med varmt vand og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt alle delene af før brug.

Samling

A1, A2, A3, A4, A5 et **A6.**

Tårn

- Tag tårnets rør **A4** og stil det lodret **(B)**.
- Glid elementet **A3** og dernæst **A2** på røret.
- Sæt "hatten" **A1** ovenpå tårnet. Drej den med uret, så den sidder fast på tårnet.

Base

- Anbring fontænens base **A6** på en plan og fast overflade.
- Sæt skruen **A5** uden ende på basens midte **(C)**.
- Glid tårnet **A4** på skruen **A5** uden ende. Sæt tårnet fast på basen med de 3 stave i basens midte.

- Juster til slut tårnets ben foran, så det står lige og strømmen fra fontænen er regelmæssig.

Tilslutning og foropvarmning

Brug det aldrig på et smidigt underlag af typen voksdug med skumunderlag eller dug i papir.

- Stil apparatet på en solid flade.

- Anbring ikke apparatet i et hjørne eller op mod en væg for at undgå en overopvarmning.

- Rul ledningen helt ud.

Stil aldrig apparatet direkte på et sart underlag (glasbord, dug, lakeret møbel etc.).

- **Sørg for at Deres elektriske installationer er i overensstemmelse med det der er indikeret i bunden af apparatet.**
- **Tilslut apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Tilslut apparatet ved et el-net udstyret med et HPFI relæ, der slår fra i tilfælde af en fejlstrøm på over 30 mA.**
- **Hvis brug af forlængerledning:**
  - **skal denne være ekstra beskyttet;**
  - **sørg for, at ledningen ligger, så der ikke er nogen, der falder i den.**

Sæt aldrig apparatets stik i, når det ikke er i brug.

- **Grillens elledning skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på beskadigelse, og grillen må ikke anvendes, hvis elledningen er beskadiget.**

Brug aldrig apparatet uden ingredienser.

- **Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.**

- Stil betjeningsknappen på position **(D)**.
- En foropvarmning på 5 minutter er tilstrækkelig.
- Første gang apparatet tages i brug kan der komme lidt lugt eller røg i de første minutter.

Apparatet skal altid være under opsyn, når det er i brug.

- Hæld tilberedningen med den smeltede chokolade ned i skålen efter foropvarmningen og stil betjeningsknappen på position **(E)**.
- Skruen uden ende drejer og en kaskade af chokolade kommer ud. Vent i 2 til 3 minutter for at få et perfekt resultat uden luftbobler i chokoladen.
- Apparatet er meget varmt efter brug: Håndter det forsigtigt.

Efter brug

- Sluk apparatet **(F)**.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af.

Brug ikke metalsvamp eller skurepulver.

- Rengør alle tårnets dele og skruen uden ende i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- Vi anbefaler at afmontere de forskellige dele for at gøre rengøringen lettere.

Dyp aldrig apparatets base og el-ledningen ned i vand.

- Vask også apparatets base (skål i rustfrit stål) med en klud fugtet med varmt vand og opvaskemiddel.

- Opbevar apparatet et tørt sted.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!



- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Diagnoseskema

Problem	Mulig årsag	Løsning
• **Ingen chokoladestrøm.**	• Skruen uden ende er ikke sat i. • Chokoladen er for tyndtflydende.	• Tag røret af og sæt skruen uden ende i. • Brug ikke en chokolade/ tilberedning der er for tynd (se opskrifterne).
• **Chokoladen størkner / strømmen standser.**	• Chokoladen er for tyktflydende. • Apparatet står et sted med gennemtræk.	• Brug aldrig ren chokolade, der størkner ved stuetemperatur. • Stil ikke apparatet i et rum, der er for koldt eller hvor der er gennemtræk.
• **Strømmen er ikke regelmæssig / kommer i ryk.**	• Der er en tilstopning ved rørets base.	• Stil kontakten på position "OFF" og tag de ingredienser ud, der sidder fast ved tårnets base.
• **Chokoladekaskaden er ikke ensartet.**	• Fontænen står ikke lige.	• Indstil apparatets ben, så det står lige.

DK

Opskrift på kaffefondue

Til 6 personer

- **5 dl stærk kaffe (af typen espresso)**
- **1 tsk. kakaopulver**
- **200 g sukkermelis**
- **5 dl fløde**
- **4 spsk. majsmel**

Kan serveres sammen med:

- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 citron**
- **100 g amaretti (små tørre makroner med mandler)**
- **1 lille skål med kanel**
- **1 lille skål med revet kokosnød**
- **1 lille skål med smuttede, ristede mandler**
- **1 lille skål med kakao uden sukker**

Forberedelse: 15 minutter • Tilberedning: 5 minutter

Skær briochen i regelmæssige terninger.
Skær ananasen i kvarte. Tag skindet af og skær dernæst frugtkødet i regelmæssige terninger.
Pil bananerne. Skær dem i små skiver og dryp dem med citronsaft.
Læg brioche, amaretti kager og frugter på tallerkener.
Stil dem på bordet sammen med de små skåle med krydderier.

Hæld den varme kaffe ned i en gryde.
Tilsæt 4 spsk. majsmel (der først er blevet fortyndet i lidt kold kaffe).
Tilsæt dernæst kakao og sukker.
Lad blandingen smelte.
Tilsæt til slut den lunkne fløde.
Når blandingen er homogen, hæld den ned i apparatets base (skål i rustfrit stål).

Man tager et stykke brioche, en amaretti kage eller et stykke frugt på sin gaffel, betrække det med kaffe under fontænen og kommer dernæst kanel, kokosnød eller kakao på efter smag.

Opskrift med chokoladefondue

Til 6 personer
- **300 g mørk chokolade**
- **2 spsk. mælk**
- **2,5 dl fløde**
- **75 g smør**
- **1 knivspids kanel**
- **1 tsk. vanilleekstrakt**
- **150 g knuste hasselnødder eller valnødder**
- **150 g revet kokosnød**
- **3 bananer, 3 pærer, 3 mandariner**
- **12 marshmallows**
- **nogle tørrede frugter (dadler, figner, svesker)**
- **citronsaft**

Forberedelse: 15 minutter • Tilberedning: 20 minutter

Skræl frugterne og skær dem i skiver (undtagen mandarinerne). Dryp dem med citronsaft. Læg dem på et fad sammen med de tørrede frugter. Kom kokosnød og hasselnødder i de små skåle.

Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad og tilsæt mælken og fløde.
Tilsæt i sidste øjeblik smørret i små klumper samt vanille og kanel. Når blandingen er homogen, hæld den ned i apparatets base (skål i rustfrit stål).

Man tager et stykke frugt på sin gaffel, som man betrækker med chokolade under fontænen. Til voksne kan man komme lidt alkohol i chokoladen: whisky, cointreau, armagnac, rom, kirsch etc.

Opskrift med hvid chokoladefondue

Til 6 personer
- **800 g hvid chokolade**
- **1 ubehandlet appelsin**
- **5 dl fløde**
- **2 spsk. appelsinlikør (efter ønske)**

Kan serveres sammen med:
- **250 g brioche**
- **500 g jordbær**
- **3 appelsiner**

Forberedelse: 15 minutter • Tilberedning: 20 minutter

Skær briochen i regelmæssige terninger.
Skyl jordbærrene og lad dem dryppe af.
Skræl appelsinerne og del dem i både.
Læg det hele på tallerkener.

Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad, tilsæt fint revet appelsinskal. Tilsæt lidt efter lidt fløde.
Når blandingen er homogen, kan man parfumere den ved at tilsætte 1 til 2 skefulde appelsinlikør.
Hæld til slut blandingen ned i apparatets base (skål i rustfrit stål).

Man tager et stykke brioche eller et jordbær på sin gaffel og betrækker det med chokolade under fontænen.
Man kan også stille en skål med revet kokosnød på bordet, som man kan vende sin lækkerbisken i.

DK

Opskrift med cremefondue

Til 6 personer
- **1 liter mælk**
- **2 vanillestænger**
- **10 æggeblommer**
- **150 g sukkermelis**
- **80 g majsmel**

Kan serveres sammen med:
- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 citron**
- **300 g jordbær**
- **1 lille skål med revet kokosnød**
- **1 lille skål med smuttede, ristede mandler**
- **1 lille skål med kakao uden sukker**

Forberedelse: 25 minutter • tilberedning: 15 minutter

Skær briochen i regelmæssige terninger. Skær ananasen i kvarte. Tag skindet af og skær dernæst frugtkødet i regelmæssige terninger. Pil bananerne. Skær dem i små skiver og dryp dem med citronsaft. Læg brioche og frugter på tallerkener. Stil dem på bordet sammen med de små skåle med krydderier.

Bring mælken i kog i en gryde sammen med 2 flækkede vanillestænger. Lad vanillen trække i 10 minutter og tag den ud.
Pisk æggeblommer og sukker i en anden skål indtil blandingen bliver hvid. Kom majsmel i og fortynd med varm mælk. Hæld det hele ned i gryden. Bring i kog under konstant omrøring.

Hæld til slut blandingen ned i apparatets base (skål i rustfrit stål).
Man tager et stykke brioche, et jordbær eller et stykke frugt på sin gaffel, som man betrækker med creme under fontænen og kommer dernæst kanel, kokosnød eller kakao på efter smag.

Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL. Det er viktig at du leser disse instruksjonene grundig og tar vare på dem.
For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (lavspentdirektiv, elektromagnetisk kompabilitet, matsikkerhet, miljø...).
TEFAL driver kontinuerlig forskning og utvikling og kan forandre produktet til fordel for kundene.

Forhindring av hjemmeulykker

Hvis apparatet brukes der det er barn:
- **Må alltid minst en voksen være tilstede.**
- **Må man passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
- **Må apparatet aldri være strømtilkoblet hvis det ikke er i bruk.**

- For et barn kan selv en lett forbrenning ofte være alvorlig.
- Etter hvert som barnet blir større, bør det læres opp til å passe seg for varme apparater i hjemmet.

- **Hvis noen brenner seg,** hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.

Før første gangs bruk

Legg aldri apparatets sokkel eller ledning ned i vann.

- Fjern alt som måtte finnes av emballasje, klistremerker eller tilbehør inni og utenpå jernet.

- Vask alle kolonnens deler med varmt vann og oppvasksåpe.
- Vask også apparatets base **A6** (bolle i rustfritt stål) med en svamp fuktet med varmt vann og oppvasksåpe.
- Tørk alle delene nøye før de brukes. .

N

Montering

A1, A2, A3, A4, A5 og **A6.**

Kolonne

- Sett tuben i loddrett **A4** stilling i kolonnen **(B)**.
- Skyv kolonnens del **A3** og deretter del **A2** i tuben.
- Sett "hatten" **A1** på toppen av kolonnen. Vri med sola slik at lokket sitter godt fast på tuben.

Basen

- Sett fontenens base **A6** på en flat og solid overflate.
- Sett skruen **A5** uten hode i midten av basen **(C)**.
- Skyv kolonnen **A4** ned over skruen **A5** uten hode. Juster kolonnen og basen ved hjelp av 3 pinner i midten av basen.

- Juster til slutt kolonnens støtteben foran slik at den blir helt rett og at flyten fra fontenen blir regelmessig.

Tilkobling og oppvarming

Bruk ikke et mykt underlagt slik som en gummi- eller papirduk.

- Sett apparatet på en stabil overflate.

- Ikke sett apparatet i et hjørne eller mot en vegg, ellers overopphetes det.

- Trekk ledningen helt ut.

Sett aldri apparatet direkte på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel…).

- **Kontroller at det elektriske anlegget har riktig strøm og spenning for apparatet (vist på apparatets underside).**
- **Koble jernet til en jordet kontakt.**
- **Koble apparatet til et elektrisitetsanlegg med residuell differensialstrøm med en utløsningsstrøm som ikke overstiger 30 mA.**
- **Hvis du har behov for skjøteledning:**
  - **må den ha et jordet støpsel;**
  - **forsikre deg om at den plasseres slik at ingen kan snuble i den.**

Slå alltid av apparatet når det ikke brukes.

- **Grillens strømledning skal kontrolleres regelmessig for tegn på skader, og grillen må ikke brukes hvis denne er skadet.**

Bruk aldri apparatet på tomgang.

- **Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.**

- Vri bryteren til posisjon **(D)**.
- 5 minutter forvarming er tilstrekkelig.
- Når apparatet brukes første gang, kan det lukte svakt av røyk i noen minutter.

La aldri apparatet gå uten tilsyn.

- Etter apparatet er forvarmet, hell den smeltede sjokolade-blandingen i bollen og vri bryteren til posisjon **(E)**.
- Skruen begynner å dreie og sjokoladefossen kommer til syne. For å oppnå et perfekt resultat, vent 2 til 3 minutter for at alle luftboblene i sjokoladen forsvinner.
- Rett etter bruk er apparatet varmt: håndter det med varsomhet.

Etter bruk

- Slå av apparatet **(F)**.
- Koble ledingen fra strømmen.
- La apparatet avkjøles.

Ikke bruk metalliske svamper eller skurepulver.

- Rengjør alle kolonnens deler og skruen uten hode med varmt vann og oppvasksåpe.

- For at rengjøringen er lettere å utføre, anbefaler vi å demontere de forskjellige delene.

Legg aldri apparatets sokkel eller ledning ned i vann.

- Vask også apparatets base (bolle i rustfritt stål) med en svamp fuktet med varmt vann og oppvasksåpe.

- Oppbevar apparatet på et tørt sted.

Hjelp til med å beskytte miljøet!



- Apparatet består av mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.
- Ta apparatet med til et eget innsamlingssted for gjenvinning eller til et serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

Oversiktstabell

Problem	Mulig grunn	Løsning
• **Sjokoladen renner ikke.**	• Skruen uten hode mangler. • Sjokoladen er for tynn.	• Ta ut kolonnen og sett på plass skruen uten hode. • Ikke bruk for tynn sjokolade/ blanding (se oppskrifter).
• **Sjokoladen stivner / den slutter å renne.**	• Sjokoladen er for tykk. • Apparatet står i trekk.	• Bruk aldri ren sjokolade som stivner i romtemperatur. • La aldri apparatet stå i et for kaldt rom eller i trekk.
• **Den renner uregelmessig / i rykk og napp.**	• Tilstopping i kolonnens base.	• Sett bryteren på posisjon "OFF" og fjern bitene som sitter fast i bunnen av kolonnen.
• **Sjokoladefossen er ikke homogen.**	• Fontenen står ikke rett.	• Juster apparatets støtteben slik at den står vannrett.

Oppskrift for kaffefondue

N

For 6 personer
- **50 cl sterk kaffe (type espresso)**
- **1 ts kakaopulver**
- **200 g sukker**
- **50 cl kremfløte**
- **4 ss maisenna**

Tilbehør:
- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 sitron**
- **100 g amaretti (små mandelmakroner)**
- **1 liten skål malt kanel**
- **1 liten skål revet kokosnøtt**
- **1 liten skål grillede mandelflak**
- **1 liten skål usukret kakaopulver**

Tilberedning: 15 minutter • Koketid: 5 minutter

Skjær briochen i like store terninger.
Skjær ananasen i båter. Fjern skallet og skjær frukten i like store terninger.
Skrell bananene. Skjær dem i små stykker og drypp sitron over.
Legg brioche, amaretti-makronene og frukten i serveringsfat.
Sett dem på bordet med forskjellige små skåler med krydder.

Hell varm kaffe i en kasserolle.
Tilføy 4 spiseskjeer med maisenna (blandet på forhånd med litt kald kaffe).
Tilsett deretter kakao og sukker.
La ingrediensene smelte.
Bland deretter i lunken krem.
Når blandingen er jevn, hell alt i apparatets base (bolle i rustfritt stål).

Tilslutt kan alle spidde en bit brioche, amaretti eller et fruktstykke og la den dekkes av kaffe under fontenen for så å dyppe den, etter smak og behag, i kanel, kokosnøtt eller kakao.

Oppskrift for sjokoladefondue

For 6 personer
- **300 g mørk sjokolade**
- **2 ss melk**
- **25 cl kremfløte**
- **75 g smør**
- **1 klype kanel**
- **1 ts vaniljeessens**
- **150 g knuste hasselnøtter eller valnøtter**
- **150 g revet kokosnøtt**
- **3 bananer, 3 pærer, 3 mandariner**
- **12 marshmallows**
- **noen tørkede frukter (dadler, fikener, svisker)**
- **sitronsaft**

Tilberedning: 15 minutter • Koketid: 20 minutter

Skrell fruktene og skjær dem i skiver (unntatt mandarinene).
Drypp sitronsaft over dem.
Legg dem på et serveringsfat sammen med de tørkede fruktene. Legg kokosnøtt og hasselnøtt i skåler.

Brekk opp sjokoladen i en kasserolle som står i vannbad, deretter tilføy melken og kremfløte.
Tilsett tilslutt smør i biter, samt vanilje og kanel.
Når blandingen er jevn, hell den i apparatets base (bolle i rustfritt stål).

Tilslutt kan alle spidde et stykke frukt eller annet som igjen dyppes i sjokoladen.
For voksne, kan sjokoladen piffes opp med en skje alkohol: whisky, cointreau, armagnac, rhum, kirsch...

Oppskrift for hvit sjokoladefondue

For 6 personer
- **800 g hvit sjokolade**
- **1 appelsin**
- **50 cl kremfløte**
- **2 ss appelsinlikør (valgfritt)**

Tilbehør:
- **250 g brioche**
- **500 g jordbær**
- **3 appelsiner**

Tilberedning: 15 minutter • Koketid: 20 minutter

Skjær briochen i like store terninger.
Skyll jordbærene og ta ut stilken.
Skrell appelsinene og separer båtene.
Legg alt på serveringsfat. Brekk opp sjokoladen i en kasserolle som står i vannbad, tilføy deretter finrevet appelsinskall.
Tilsett litt etter litt crème fraîche.
Når blandingen er jevn, kan du smake til med 1 til 2 skjeer appelsinlikør.
Hell blandingen i apparatets base (bolle i rustfritt stål).

Tilslutt kan alle spidde en bit brioche og jordbær eller annen frukt på gaffelen for deretter å dyppe den i sjokolade under fontenen.
Du kan også sette en liten skål revet kokosnøtt på bordet slik at hver gjest kan vende gaffelbiten sin i den først.

Oppskrift for vaniljefondue

For 6 personer
- **1 liter melk**
- **2 vaniljestenger**
- **10 eggeplommer**
- **150 g sukker**
- **80 g maisenna**

Tilbehør:
- **250 g brioche**
- **1 ananas**
- **3 bananer**
- **1/2 sitron**
- **300 g jordbær**
- **1 liten skål revet kokosnøtt**
- **1 liten skål grillede mandelflak**
- **1 liten skål usukret kakaopulver**

Tilberedning: 25 minutter • Koketid: 15 minutter

Skjær briochen i like store terninger.
Skjær ananasen i båter.
Fjern skallet og skjær frukten i like store terninger.
Skrell bananene. Skjær dem i små stykker og drypp sitron over.
Legg brioche og frukten i serveringsfat.
Sett dem på bordet med forskjellige små skåler med krydder.

Kok opp melken i en kasserolle sammen med 2 oppsplittede vaniljestenger. La vaniljen trekke i 10 minutter før den tas ut.
Visp eggeplommene og sukker i en annen beholder inntil eggedosisen blir hvit. Bland i maisenna og tilsett melken.
Hell alt over i kasserollen. Kok opp blandingen mens du rører hele tiden.
Hell tilslutt blandingen i apparatets base (bolle i rustfritt stål).

Tilslutt kan alle spidde en bit brioche, jordbær eller et fruktstykke og la den dekkes under fontenen og dyppe den, etter smak og behag, i kanel, kokosnøtt eller kakao.

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe.
For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

If you do use your appliance in the company of children:
- **always use it under adult supervision;**
- **never touch the hot surfaces of the appliance;**
- **never leave the appliance unattended when plugged in or in use.**

- For a child, even a slight burn may sometimes be serious.
- As they grow up, teach your children to be careful around hot appliances in the kitchen.

- **If an accident occurs,** rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

Before using for the first time

Never submerge the appliance's base and cord in water.

- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
- Wash all the parts of the tower with hot water and washing-up liquid.
- Also wash the base of the appliance **A6** (stainless steel bowl) with a sponge dampened with hot water and washing-up liquid.
- Carefully dry all parts before use.

GB

Assembly

A1, A2, A3, A4, A5 and **A6.**

Tower

- Stand the tube of the tower **A4** up vertically **(B)**.
- Slide tower part A3 then part A2 onto the tube.
- Place the "hat" **A1** on the top of the tower. Turn it clockwise to fit the lid on the tube properly.

Base

- Place the base of the fountain **A6** on a flat, stable, heat resistant surface.
- Position the feed screw **A5** in the centre of the base **(C)**.
- Slide the tower **A4** onto the feed screw **A5**. Fit the tower and the base together with the 3 stems in the centre of the base.
- Lastly, adjust the front legs of the tower so that it stands straight and the fountain's flow is even.

Connection and preheating

Never use on a flexible surface such as a rubber or paper tablecloth.

Never place the appliance directly on a fragile support (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.).

- Place the appliance on a solid surface.
- To keep the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Completely unroll the cord.
- **Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.**
- **Connect the appliance to a wall socket with an earth connection.**

- **If an extension cord is used:**
  - **it must be with an incorporated earth connection;**
  - **take every precaution to ensure that people cannot become caught up in it.**

Never leave the appliance plugged in when not in use.

Never run the appliance when empty.

- **The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.**
- **If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

- Turn the control button to position **(D)**.
- 5 minutes of preheating is sufficient.
- When using for the first time, a slight odour and smoke may be produced for the first few minutes.

Never leave the appliance running without supervision.

- After preheating, pour the melted chocolate fondue or fondue preparation into the bowl and turn the control button to position **(E)**.
- The feed screw starts to rotate and the cascade of chocolate or fondue mixture starts to appear. For the best results, wait 2 to 3 minutes for all of the air bubbles contained in the chocolate to disappear.
- The appliance is hot after use: handle with care.

- Do not use under air conditioning or near a fan as this effects the consistency of the chocolate and effects the flow of the fountain.
- Do not add cool or cold liquid to thin the chocolate as this will harden the chocolate.
- We do not recommend using foods that make crumbs or are too delicate and may break up as the food pieces can clog the base and prevent the flow of chocolate.
- It is not recommended to re-use or re-heat any left chocolate fondue mixture after use.

GB

After use

Do not use steel wool or scouring powder.

- Switch off the appliance **(F)**.
- Unplug the cord from the electrical outlet.
- Let the appliance cool down.
- It is recommended to clean the fountain while the chocolate is still melted.

Never submerge the appliance's base and cord in water.

- Cleanthe parts of the tower and the feed screw with hot water and washing-up liquid.
- To make cleaning easier, we recommend disassembling its different parts.
- Also wash the base of the appliance (stainless steel bowl) with a sponge dampened with hot water and washing-up liquid.
- Do not dispose of chocolate into sinks as it hardens and could damage drain pipes.
- Store the appliance in a dry place.

Environment protection first!



- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:
HELPLINE: 0845 602 1454 – UK, (01) 461 0390 – Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

Troubleshooting table

Problem	Possible cause	Solution
• **No chocolate flow.**	• Absence of the feed screw. • The chocolate is too fluid.	• Remove the tower and install the feed screw. • Do not use chocolate or a preparation that is too fluid (see recipes).
• **The chocolate thickens / the flow stops.**	• The chocolate is too thick. • The appliance is sitting in a draught.	• Never use pure chocolate which hardens at room temperature. • Never place the appliance in a room that is too cold or in a draught.
• **The flow is irregular / jerky.**	• Clogging at the base of the tower.	• Switch the appliance "OFF" and remove the food stuck at the bottom of the tower.
• **The chocolate cascade is not uniform.**	• The fountain is not sitting level.	• Adjust the legs of the appliance to make it level.

GB

Coffee fondue recipe

For 6 servings
- **500 ml strong coffee (such as espresso)**
- **1 tsp cocoa powder**
- **200 g caster sugar**
- **500 ml single cream**
- **4 tbsps cornflour**

Accompaniment:
- **250 g brioche**
- **1 pineapple**
- **3 bananas**
- **1/2 lemon**
- **100 g amaretti (little dry almond biscuits)**
- **1 small bowl of ground cinnamon**
- **1 small bowl of dessicated coconut**
- **1 small bowl of toasted, flaked almonds**
- **1 small bowl of unsweetened cocoa (optional)**

Preparation: 15 minutes • Cooking time: 5 minutes

Cut the brioche into even cubes.
Cut the pineapple into quarters. Remove the skin, then cut the flesh into even cubes.
Peel the bananas. Cut them into thin slices and sprinkle with lemon juice.
Lay out the brioche, amaretti and fruit in serving dishes.
Put them on the table with the various spice bowls.

Pour the hot coffee into a saucepan.
Add 4 tablespoons cornflour (mixed into a little cold coffee or water).
Then add the cocoa and sugar.
Let them dissolve.
Then add the cream at room temperature.
Once the mixture is homogenous, pour it into the base (stainless steel bowl) of the appliance.

Each person spears a piece of brioche, amaretti or fruit on his/her fork, coats it with coffee fondue under the fountain and then flavours it with cinnamon, coconut, almonds or cocoa, as desired.

Chocolate fondue recipe

For 6 servings
- **300 g good quality plain chocolate**
- **2 tbsps milk**
- **250 ml single cream**
- **75 g butter**
- **1 dash of cinnamon**
- **1 tsp vanilla extract**
- **150 g chopped hazelnuts or walnuts**
- **150 g dessicated coconut**
- **3 bananas, 3 pears, 3 tangerines**
- **12 marshmallows**
- **dried fruits (dates, figs, prunes)**
- **lemon juice**

Preparation: 15 minutes • Cooking time: 20 minutes

Peel the fruit and cut into slices (except for the tangerines).
Sprinkle with lemon juice. Lay out on a serving dish with the dried fruit. Put the coconut and hazelnuts into the small bowls.

Break the chocolate into pieces in a saucepan on a double boiler or in a bowl over a pan of simmering water and add the milk and the single cream. At the last minute, add the butter cut into small pieces and the vanilla and cinnamon.
Once the mixture is homogenous, pour it into the base (stainless steel bowl) of the appliance.

Each person spears a piece of fruit or other on his/her fork and dips it into the chocolate to coat it.
For adult parties, you can add some alcohol to your chocolate: whisky, Cointreau, Armagnac, rum, Kirsch, etc.

White chocolate fondue recipe

For 6 servings
- **800 g good quality white chocolate**
- **1 unwaxed orange**
- **500 ml single cream**
- **2 tbsps orange liqueur (optional)**

Accompaniment:
- **250 g brioche**
- **500 g strawberries**
- **3 oranges**

Preparation: 15 minutes • Cooking time: 20 minutes

Cup the brioche into even cubes. Rinse and remove the stems from the strawberries. Peel the oranges and divide into quarters. Lay them all out on serving dishes.
Break the chocolate into pieces in a saucepan on a double boiler or in a bowl over a pan of simmering water. Add the finely grated orange zest. Gradually add the single cream.
Once the mixture is homogenous, you can flavour the preparation by adding 1 to 2 spoonfuls of orange liqueur. Lastly, pour it into the base (stainless steel bowl) of the appliance.

Each person spears a piece of brioche or a strawberry on his/her fork and coats it with chocolate under the fountain.
You can also lay out small bowls on the table filled with dessicated coconut for each guest to dip his/her morsel into before eating it.

GB

Custard fondue recipe

For 6 servings
- **1 litre milk**
- **2 vanilla pods**
- **10 egg yolks**
- **150 g caster sugar**
- **80 g cornflour**

Accompaniment:
- **250 g brioche**
- **1 pineapple**
- **3 bananas**
- **1/2 lemon**
- **300 g strawberries**
- **1 small bowl of dessicated coconut**
- **1 small bowl of toasted, flaked almonds**
- **1 small bowl of unsweetened cocoa (optional)**

Preparation: 25 minutes • Cooking time: 15 minutes

Cu the brioche into even cubes. Cut the pineapple into quarters. Remove the skin, then cut the flesh into even cubes. Peel the bananas. Cut them into small slices and sprinkle with lemon juice. Lay out the brioche and fruit in serving dishes. Put them on the table with the various spice bowls.
In a saucepan, bring the milk to a boil with the 2 split vanilla pods. Let the vanilla steep for 10 minutes; then remove.

In another bowl, whip the egg yolks and sugar until the mixture turns white. Add the cornflour, then mix in the hot milk. Pour this mixture back into the saucepan. Bring to a boil, stirring constantly on a gentle heat.
Lastly, pour it into the base (stainless steel bowl) of the appliance.

Each person spears a piece of brioche, a strawberry or a piece of fruit on his/her fork, coats it with custard under the fountain and then flavours it with almonds, coconut or cocoa, as desired.

TEFAL markalı bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Cihazınızın modeli ne olursa olsun, lütfen talimatları dikkatle okuyun ve elinizin altında bulundurun.
Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.
TEFAL sürekli bir araştırma ve geliştirme politikası izlemektedir ve ürünler üzerinde önceden duyurmaksızın değişiklikler yapabilir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- **Cihazınızı bir çocuğun yanında kullanıyorsanız, bunu daima bir yetişkinin gözetiminde yapın.**
- **Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.**
- **Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini asla prize takılı bırakmayın**

- Bir çocuk için bazen hafif bir yanık bile ciddi olabilir.
- Çocuklarınız büyüdükçe, onlara bir mutfakta bulunabilecek sıcak cihazlara karşı dikkatli olmalarını öğretin.

- **Bir kaza olması halinde**, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.

İlk kullanımdan öncesinde

Cihazı ve kablosunu asla suya batırmayın.

- Ambalaj malzemelerini, etiketlerini ve cihazın iç ve dış aksesuarlarını çıkarın.
- Kulenin bütün parçalarını sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Ayrıca, cihazın tabanını da **A6** (paslanmaz çelik hazne) sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile ıslatılmış bir sünger ile yıkayın.
- Kullanmadan önce bütün parçaları özenle kurutun.

Kurulum **A1, A2, A3, A4, A5** ve **A6.**

TR

Kule

- Kulenin tüpünü dikey olarak takın **(B)**.
- Kulenin **A3** ve **A2** parçalarını tüpün üzerine takın.
- “Şapkayı” kulenin tepesine yerleştirin. Kapağın tüp üzerine tamamen oturması için saat yönünde çevirin.

Taban

- Çeşmenin tabanını düz ve sert bir zemin üzerine yerleştirin.
- Vidayı tabanın ortasına yerleştirin **(C)**.
- Kuleyi vidanın üzerine kaydırın. Kuleyi ve tabanı, tabanın ortasında bulunan 3 çubuk yardımı ile birleştirin.

- Son olarak, iyice oturması ve çeşmenin akışının düzgün olması için kulenin ön ayaklarını ayarlayın.

Bağlantı ve ön ısıtma

Masa örtüsü veya kâğıt örtü gibi hassas zeminler üzerinde cihazı kullanmayın.

- Cihazı sabit bir zemin üzerine yerleştirin.

- Cihazın fazla ısınmasını önlemek açısından cihazı köşelere ya da duvara karşı yerleştirmeyin.

- Kabloyu tamamen açın.

Cihazı asla hassas zeminler üzerinde kullanmayın (cam masa, örtü, cilalı mobilya...).

- **Elektrik tesisatının, cihaz üzerinde belirtilen güç ve gerilim değerleriyle uyumlu olduğundan emin olun.**
- **Cihazı yalnızca topraklı bir prize takın.**
- **Cihazı, 30 mA değerini aşmayan bir akımı olan farklı bir artık akım içeren bir tesisata bağlayın.**
- **Uzatma kablosu kullanılıyorsa:**
  - **topraklı priz kullanılmalıdır;**
  - **elektrik çarpmasından korunmak için gerekli her türlü önlemi alın.**

Cihaz kullanılmadığında fişini prize takılı bırakmayınız.

- **Cihazın kordonunun üzerinde hasar olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. Kordon hasar görmüşse cihaz kullanılmamalıdır.**

Cihazı asla boş iken kullanmayın.

- **Elektrik kablosunun hasar görmesi durumunda, herhangi bir tehlikeye meydan vermemek amacıyla, kabloyu imalatçı veya yetkili servis elemanı ya da benzer nitelikte bir kişinin değiştirmesini sağlayın.**

- Kumanda düğmesini **(D)** konumuna ayarlayın.
- 5 dakikalık bir ön ısıtma yeterlidir.
- İlk kullanımda, ilk dakikalarda hafif bir koku ve duman oluşabilir.

Cihazı asla gözetimsiz kullanmayın.

- Ön ısınma süresinden sonra, erimiş çikolatayı hazne içerisine boşaltın ve kumanda düğmesini **(E)** konumuna ayarlayın.
- Vida dönmeye başlar ve çikolata akışı başlar. Mükemmel bir sonuç için, çikolata içerisindeki bütün hava kabarcıklarının kaybolması için 2-3 dakika bekleyin.
- Kullanım sonunda, cihaz sıcaktır: dokunurken dikkatli olun.

Kullanım sonrasinda

- Cihazı kapatın **(F)**.
- Fişini prizden çekin.
- Cihazı soğumaya bırakın.

Tel sünger veya ovma tozu kullanmayın.

- Kulenin bütün parçalarını, vidayı sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile temizleyin.

- Temizliği kolaylaştırmak için, vidanın değişik parçalarını sökmenizi tavsiye ediyoruz.

Cihazın tabanını ve kablosunu asla suya batırmayın.

- Cihazın haznesini de (paslanmaz çelik hazne) sıcak su ve bulaşık deterjanı ile ıslatılmış bir süngerle yıkayın.

- Cihazı kuru bir yerde muhafaza edin.

Sorun Giderme Tablosu

Problem	Olası sebep	Çözüm
• **Çikolata hiçbir şekilde akmıyor.**	• Vidanın olmaması. • Çikolata çok sıvı.	• Kuleyi çıkarın ve vidayı yerleştirin • Çok sıvı çikolata/karışım kullanmayın (tariflere bakınız)
• **Çikolata kalınlaşmakta/ akış durmakta.**	• Çikolata çok kalın. • Cihaz bir hava akımı ortasına yerleştirilmiştir.	• Asla oda sıcaklığında donan saf çikolata kullanmayın. • Cihazı asla çok soğuk bir odaya veya hava akımının olduğu bir yere yerleştirmeyin.
• **Akış düzenli değil/ kesik kesik.**	• Kule tabanında tıkanma.	• Kademe düğmesini "OFF" konumuna getirin ve kule tabanında sıkışmış olan besinleri çıkarın.
• **Çikolata akışı düzenli değil.**	• Çeşme düzgün yerleştirilmemiş.	• Cihazın ayaklarını ayarlayın.

Eritme kahve tarifi

6 kişilik
- **50 ml sert kahve (expresso türü)**
- **1 tatlı kaşığı toz kakao**
- **200 gr pudra şekeri**
- **50 ml sıvı krema**
- **4 çorba kaşığı mısır nişastası**

Ek olarak:
- **250 gr briyoş (yağlı yumurtalı bir tür çörek)**
- **1 ananas**
- **3 muz**
- **1/2 limon**
- **100 gr amaretti (küçük bademli kurabiyeler)**
- **1 tutam toz tarçın**
- **1 tutam rendelenmiş hindistan cevizi.**
- **1 tutam kavrulmuş ince kıyılmış badem**
- **1 tutam şekersiz kakao**

Hazırlama : 15 dakika • Pişirme : 5 dakika

Çöreği aynı boyda küpler halinde doğrayın.
Ananası dörde bölün. Kabuğunu alın ve içini aynı boyda küpler halinde kesin.
Muzları soyun. Küçük parçalar halinde kesin ve limonlayın.
Çöreği, badem ezmeli bisküvileri ve meyveleri servis tabaklarına dizin. Bunları çeşitli baharatlarla birlikte masaya götürün.

Bir tencere içerisine sıcak kahveyi boşaltın.
4 çorba kaşığı mısır nişastasını ekleyin (daha önceden bir miktar soğuk kahve ile karıştırarak).
Daha sonra kakao ve şekeri ilave edin.
Erimesini bekleyin.
Daha sonra ılıtılmış kremayı ekleyin.
Karışım hazır olduğunda, hepsini cihazın haznesine (paslanmaz hazne) boşaltın.

Herkes çatalına sırayla bir parça çörek, bir badem ezmeli bisküvi veya bir meyve alır, bunu çeşmede kahve ile kaplar ve ardından damak tadına göre tarçınla, hindistan ceviziyle veya kakao ile tatlandırır.

Eritme çikolata tarifi

6 kişilik
- **300 gr bitter çikolata**
- **2 çorba kaşığı süt**
- **25 ml taze krema**
- **75 gr tereyağı**
- **1 tutam tarçın**
- **1 tatlı kaşığı vanilya**
- **150 gr dövülmüş fındık veya ceviz**
- **150 gr rendelenmiş hindistan cevizi**
- **3 muz, 3 armut, 3 mandalina**
- **12 marshmallow (yumuşak şeker)**
- **birkaç kuru meyve (hurma, incir, kuru erik)**
- **limon suyu**

Hazırlama: 15 dakika • Pişirme : 20 dakika

Meyveleri soyun ve dilim dilim kesin (mandalinalar hariç).
Bunları limon suyu ile ıslatın ve kuru meyveler ile birlikte bir servis tabağında hazır bulundurun.
Hindistan cevizi ve fındıkları da kaplara koyun.
Ben mari usulü, bir tencerede, çikolatayı parça parça kırın, sütü ekleyin.
En sonunda, parçalar halinde tereyağı, tarçın ve vanilyayı ekleyin.
Karışım hazır olduğunda, hepsini cihazın haznesine (paslanmaz çelik hazne) boşaltın.

Herkes çatalına sırayla bir parça meyve veya bisküvi, çikolataya batırır.

Yetişkinler düzenledikleri gecelerde, çikolataya biraz alkol katabilirler: whisky, cointreau (portakal likörü), armanyak (bir çeşit konyak), rom, Kirch...

Eritme beyaz çikolata tarifi

6 kişilik
- **800 gr beyaz çikolata**
- **1 işlenmemiş portakal**
- **50 ml sıvı krema**
- **2 çorba kaşığı portakal likörü (isteğe bağlı)**

Ek olarak :
- **250 g briyoş (bir tür çörek)**
- **500 gr çilek**
- **3 portakal**

Hazırlama : 15 dakika • Pişirme : 20 dakika

Çöreği aynı boyda küpler halinde kesin. Çilekleri yıkayın ve saplarını ayıklayın. Portakalları soyun ve dörde bölün. Hepsini servis tabaklarına yerleştirin. Ben mari usulü, bir tencerede, beyaz çikolatayı parça parça kırın, incecik rendelenmiş portakal kabuğu ilave edin. Yavaş yavaş taze kremayı ekleyin. Karışım hazır olduğunda, 1-2 kaşık portakal likörü ile tatlandırabilirsiniz. Son rolarak, hepsini cihazın haznesine (paslanmaz çelik hazne) boşaltın. Herkes, çatalına sırasıyla bir parça çörek veya bir çilek alır ve çeşmenin altında çikolata ile kaplar.

Ayrıca masanızda herkesin lokmasını tatmadan önce batırabilmesi için bir kap içerisinde ince rendelenmiş hindistan cevizi de bulundurabilirsiniz.

Eritme pasta tarifi

6 kişilik
- **1 litre süt**
- **2 diş vanilya**
- **10 yumurta sarısı**
- **150 gr pudra şekeri**
- **80 gr mısır nişastası**

Ek olarak :
- **250 gr briyoş (bir tür çörek)**
- **1 ananas**
- **3 muz**
- **1/2 limon**
- **300 gr çilek**
- **1 tutam rendelenmiş hindistan cevizi**
- **1 tutam kavrulmuş ve ince kıyılmış badem**
- **1 tutam şekersiz kakao**

Hazırlama : 25 dakika • Pişirme : 15 dakika

Çöreği aynı boyda küpler halinde kesin. Ananası dörde bölün. Kabuğunu alın ve aynı boyda küpler halinde doğrayın. Muzları soyun. Bunları küçük parçalar halinde kesin ve limonlayın. Çörek ve meyveleri servis tabaklarına alın. Hepsini çeşitli baharatlarla birlikte masaya koyun.
Bir tencerede, iki diş kırılmış vanilya ile birlikte sütü kaynatın. Vanilyanın kokusunu vermesi için 10 dakika bekletin ve vanilyayı geri alın.
Başka bir kapta, yumurta sarılarını ve şekeri karışım beyazlayana kadar çırpın. Nişastayı ekleyin ve sıcak süt ile bekletin. Hepsini bir tencereye boşaltın. Sürekli karıştırarak kaynamasını bekleyin.
Son olarak hepsini cihazın haznesine (paslanmaz çelik hazne) boşaltın.

Herkes çatalına sırasıyla bir parça çörek veya bir meyve alır, çeşme altında kahve ile kaplar ve damak tadına göre tarçın, hindistan cevizi veya kakao ile tatlandırır.

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto.
Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

Si utiliza un electrodoméstico en compañía de niños :
- **Hágalo siempre bajo la vigilancia de un adulto.**
- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**

- Para un niño, una quemadura aunque sea leve puede ser a veces grave.
- A medida que sus hijos van creciendo, enséñeles a tener cuidado con los aparatos calientes que se pueden encontrar en una cocina.

- **Si se produce un accidente,** deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

Antes de la primera utilización

Nunca sumergir la base del aparato y el cable en agua.

- Retire los envoltorios, adhesivos o accesorios diversos del interior y del exterior del electrodoméstico.

- Lavar todas la piezas del torre con agua caliente y líquido para vajillas.
- Lavar también la base del aparato **A6** (vaso de acero inoxidable) con una esponja empapada con agua caliente y detergente líquido para vajillas.
- Secar cuidadosamente todas las piezas antes de utilizarlas.

Montaje

A1, A2, A3, A4, A5 y **A6.**

E

La torre

- Sujetar el tubo de la torre **A4**, colocarlo en posición vertical **(B)**.
- Deslizar los dos elementos **A3**, y **A2** de la torre por el tubo.
- Colocar el "sombrero" **A1** en la cima de la torre. Girarlo en el sentido de las agujas del reloj para que la tapa encaje correctamente con el tubo.

La base

- Colocar la base de la fuente **A6** sobre una superficie plana y firme.
- Colocar el tornillo sin fin **A5** en el centro de la base **(C)**.
- Deslizar la torre **A4** sobre el tornillo sin fin **A5**. Encajar la torre y la base mediante las 3 varillas del centro de la base.

- Ajustar bien los pies antes de la torre para que esté bien derecha y que la secuencia de la fuente sea regular.

Conexión y precalentado

No utilizar sobre un soporte flexible tipo mantel "Muletón" o sobre un mantel de papel.

- Colocar el aparato sobre una superficie firme.
- Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no colocarlo en un rincón o contra una pared.

• Desenrolla el cable por completo.

Nunca colocar el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado…).

- **Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.**
- **No conecte el aparato a un enchufe sin toma de tierra.**
- **Conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de puesta en marcha que no exceda los 30 mA.**
- **Si es necesario utilizar una extensión para el cable:**
  - **tiene que estar dotada de toma de tierra;**
  - **tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.**

Nunca conectar el aparato cuando no se vaya a utilizar.

- **Debe examinar regularmente el cable de alimentación para detectar posibles señales de avería. No utilice el aparato si el cable está dañado.**

Nunca utilizar el aparato en vacío.

- **Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.**

Nunca utilizar el aparato sin vigilancia.

- Girar el botón de mando hacia la posición (D).
- 5 minutos de precalentado son suficientes.
- Durante la primera utilización, se desprenderá un ligero olor y podrá producirse un poco de humo durante los primeros minutos.

- Después del tiempo de precalentado, verter la preparación de chocolate fundido en el vaso y girar el botón de mando hacia la posición (E).
- El tornillo sin fin empezará a girar y la cascada de chocolate comenzará a aparecer. Para un resultado perfecto, esperar 2 o 3 minutos para que todas las burbujas de aire del chocolate desaparezcan.
- Tras la utilización, el aparato está muy caliente: manipularlo con precaución.

E

Después de la utilización

- Apagar el aparato (F).
- Desconectar el cable del enchufe.
- Dejar enfriar el aparato.

No utilizar esponja metálica ni detergente en polvo.

- Limpiar todas las piezas de la torre, el tornillo sin fin con agua caliente y líquido para vajillas.

Nunca sumergir la base del aparato y el cable en agua.

- Para facilitar la limpieza, le recomendamos que desmonte los diferentes elementos del aparato.
- Lavar también la base del aparato (vaso de acero inoxidable) con una esponja empapada con agua caliente y líquido para vajillas.

- Guardar el aparato en un lugar seco.

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!



- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Tabla de diagnóstico

Problème	Posible causas	Solución
• No sale chocolate.	• Ausencia del tornillo sin fin. • El chocolate está demasiado líquido.	• Retirar la torre y colocar el tornillo sin fin. • No utilizar una preparación/chocolate demasiado líquido (ver recetas).
• El chocolate se cuaja / para de salir.	• El chocolate es demasiado espeso. • El aparato está colocado en una corriente de aire.	• Nunca utilizar chocolate que cuaje a temperatura ambiente. • Nunca colocar el aparato en una habitación demasiado fría o en una corriente de aire.
• No sale de manera regular/ se entrecorta.	• Obstrucción en la base de la torre.	• Colocar el interruptor en la posición "OFF" y retirar los alimentos que están atascados en la parte inferior de la torre.
• La cascada de chocolate no es uniforme.	• La fuente no está colocada a nivel.	• Ajustar los pies del aparato para colocarlo a nivel.

Receta de fondue de café

Para 6 personas
- **50 cl de café fuerte (tipo expreso)**
- **1 c. de café de cacao en polvo**
- **200 g de azúcar en polvo**
- **50 cl de nata líquida**
- **4 c. soperas de fécula de maíz**

Para el acompañamiento:
- **250 g de brioche**
- **1 piña**
- **3 plátanos**
- **1/2 limón**
- **100 g de amaretti (pequeños macarrones secos con almendras)**
- **1 cuenco de canela en polvo**
- **1 cuenco de de coco rallado.**
- **1 cuenco de almendras fileteadas tostadas**
- **1 cuenco de cacao no azucarado**

Preparación: 15 minutos • Cocción: 5 minutos

Cortar la brioche en cubos regulares.
Cortar la piña en cuartos. Quitar la piel, y cortar la carne en cubos regulares.
Pelar los plátanos. Cortarlos en pequeños trozos y aderezarlos con limón.

Colocar la brioche, los amaretti y la fruta en los platos para servir. Llevarlos a la mesa con los diferentes cuencos de especias.

En una cacerola, verter el café caliente.
Añadir 4 cucharadas soperas de fécula de maíz (previamente diluida en un poco de café frío).
Añadir a continuación el cacao y el azúcar.
Dejar que se funda. Incorporar la nata templada.

Una vez que la mezcla esté homogénea, verter todo en la base (vaso de acero inoxidable) del aparato.

Pinchar con un tenedor de manera alternativa un trozo de brioche, un amaretti o un trozo de fruta, cubrirlo con café debajo de la fuente, según los gustos, aromatizarlo con canela, coco o cacao.

E

Receta de fondue de chocolate

Para 6 personas
- **300 g de chocolate negro**
- **2 c. soperas de leche**
- **25 cl de nata**
- **75 g de mantequilla**
- **1 punta de canela**
- **1 c. de café de extracto de vainilla**
- **150 g de avellanas o nueces trituradas**
- **150 g de coco rallado**
- **3 plátanos, 3 peras, 3 mandarinas**
- **12 marshmallows**
- **algunos frutos secos (dátiles, higos, ciruelas)**
- **zumo de limón**

Preparación: 15 minutos • Cocción: 20 minutos

Pelar las frutas y cortarlas en rodajas (excepto las mandarinas). Rociarlas con zumo de limón.
Colocarlas en una fuente para servir con los frutos secos. Colocar el coco y las avellanas en los

En una cacerola, al baño maría, añadir el chocolate en trozos y la leche y la crema. En el último momento, incorporar la mantequilla en trozos, la vainilla y la canela.
Una vez que la mezcla esté bien homogénea, verterla en la base (vaso de acero inoxidable) del aparato.

Pinchar con un tenedor de manera alternativa diferentes trozos de fruta, bañarlos con chocolate, para cubrirlo de chocolate. Para las fiestas de adultos, puede añadir al chocolate una cucharada de alcohol: whisky, cointreau, armagnac, ron, Kirch...

Receta de fondue de chocolate blanco

Para 6 personas
- **800 g de chocolate blanco**
- **1 naranja no tratada**
- **50 cl de nata**
- **2 cucharadas soperas de licor de naranja (opcional)**

Para el acompañamiento:
- **250 g de brioche**
- **500 g de fresas**
- **3 naranjas**

Preparación: 15 minutos • Cocción: 20 minutos

Corte la brioche en cubos regulares. Lavar y quitar el rabillo a las fresas. Pelar las naranjas y separarlas en gajos. Colocarlo todo en los platos para servir. En una cacerola, al baño maría, introducir el chocolate en trozos, añadir la cáscara de naranja rallada fina. Añadir progresivamente la nata. Una vez que la mezcla esté bien homogénea, puede perfumar la preparación añadiendo de 1 a 2 cucharadas de licor de naranja. Verterlo todo en la base (vaso de acero inoxidable) del aparato.

Pinchar con un tenedor de manera alternativa un trozo de brioche o una fresa, y bañarlo con chocolate debajo de la fuente.
Puede colocar también en la mesa un cuenco lleno de coco rallado para que cada comensal sumerja su bocado antes de degustarlo.

Receta de fondue repostería

Para 6 personas
- **1 litro de leche**
- **2 vainas de vainilla**
- **10 yemas de huevo**
- **150 g de azúcar en polvo**
- **80 g de fécula de maíz**

Para el acompañamiento:
- **250 g de brioche**
- **1 piña**
- **3 plátanos**
- **1/2 limón**
- **300 g de fresas**
- **1 cuenco de coco rallado**
- **1 cuenco de almendras fileteadas tostadas**
- **1 cuenco de cacao no azucarado**

Preparación: 25 minutos • Cocción: 15 minutos

Cortar la brioche en cubos regulares. Cortar la piña en cuartos. Quitar la piel, y cortar la carne en cubos regulares. Pelar los plátanos. Cortarlos en pequeños trozos y aderezarlos con limón. Colocar la brioche y la fruta en los platos para servir. Llevarlo a la mesa con los diferentes cuencos de especias.

En una cacerola, hervir la leche con 2 vainas de vainilla partidas. Dejar en infusión la vainilla 10 minutos, retirarla.

En otro recipiente batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla esté blanquecina. Añadir la fécula y diluirla en leche caliente. Volver a verter todo en la cacerola. Hervirlo removiendo sin parar. Verterlo todo en la base (vaso de acero inoxidable) del aparato.

Pinchar con un tenedor de manera alternativa un trozo de brioche, una fresa o un trozo de fruta, bañarlo debajo de la fuente y a continuación, según sus gustos, aromatícelo con canela, coco o cacao.

Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.
Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
A TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Prevenção de acidentes domésticos

Se utilizar o aparelho na presença de crianças:
- **faça-o sempre com a vigilância de um adulto ;**
- **não toque nas partes quentes do aparelho ;**
- **nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.**

- Para uma criança, uma queimadura por muito ligeira que seja pode ser grave.
- À medida que eles vão crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os líquidos quentes que se encontram numa cozinha.

- **Em caso de acidente,** passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

Antes da primeira utilização

Nunca mergulhe a base do aparelho e o cabo de alimentação em água.

- Retire as embalagens, os autocolantes ou os diversos acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.

- Lave todas as peças da torre com água quente e detergente para a loiça.
- Lave também a base do aparelho **A6** (taça em inox) com uma esponja embebida em água quente e detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente todas as peças antes de utilizar o aparelho

Montagem

A1, A2, A3, A4, A5 e **A6.**

A torre

- Pegue no tubo da torre **A4** e posicione-o na vertical **(B)**.
- Faça deslizar os dois elementos **A3** e, depois, **A2** da torre no tubo.
- Coloque o "chapéu" **A1** no topo da torre. Rode-o no sentido dos ponteiros do relógio de modo a que a tampa fique devidamente encaixada no tubo.

P

A base

- Coloque a base da fonte **A6** sobre uma superfície plana e estável.
- Posicione o parafuso sem fim **A5** no centro da base **(C)**.
- Faça deslizar a torre **A4** sobre o parafuso sem fim **A5**. Encaixe a torre e a base com a ajuda das 3 hastes presentes no centro da base.

- Por fim, ajuste os pés dianteiros da torre de modo a que esta fique direita e que o débito da fonte seja constante.

Ligação e pré-aquecimento

Não utilize o aparelho sobre um suporte frágil do tipo toalha de plástico ou toalha de papel.

- Coloque o aparelho sobre um plano de trabalho estável.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.

- Desenrole o cabo de alimentação na totalidade.

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…).

- **Certifique-se de que a sua instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão de rede indicadas na placa de características do aparelho.**
- **Este aparelho tem sempre de ser ligado a uma tomada com ligação à terra.**
- **Ligue o aparelho a uma instalação que inclua um dispositivo de corrente diferencial residual com uma corrente de activação que não exceda 30 mA.**
- **Se utilizar uma extensão eléctrica :**
  - esta deverá ter ligação à terra incorporada ;
  - tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.

- **O cabo de alimentação deve ser regularmente verificado por forma a detectar eventuais sinais de avaria. Não utilize o aparelho se o cabo se encontrar de alguma forma danificado.**

- **Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.**

Nunca utilize o aparelho vazio.

- Rode o botão de controlo para a posição **(D)**.
- 5 minutos de pré-aquecimento são suficientes.
- Aquando da primeira utilização, é possível verificar-se a libertação ao de leve de cheiro e fumo nos primeiros minutos.

- Decorrido o tempo de pré-aquecimento, deite a preparação de chocolate derretido na taça e rode o botão de controlo para a posição **(E)**.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

- O parafuso roda e a cascata de chocolate começa a aparecer. Para obter um resultado perfeito, aguarde 2 a 3 minutos para que desapareçam todas as bolhas de ar existentes no chocolate.
- No final da utilização, o aparelho fica quente: manuseie-o com cuidado.

Após a utilização

Não utilize palha-de-aço nem pó abrasivo.

- Desligue o aparelho **(F)**.
- Retire a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer.

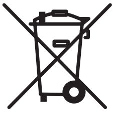
- Limpe todas as peças da torre e o parafuso com água quente e detergente para a loiça.

Nunca mergulhe a base do aparelho e o cabo de alimentação em água.

- Para facilitar a limpeza, aconselhamo-lo a desmontar os diferentes elementos da torre.
- Lave também a base do aparelho (taça em inox) com a ajuda de uma esponja embebida em água quente e detergente para a loiça.

- Arrume o aparelho num local seco.

Protecção do ambiente em primeiro lugar !



- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

P

Quadro de diagnóstico

Problema	Causa possível	Solução
• **Não sai chocolate.**	• Ausência do parafuso sem fim. • O chocolate está demasiado líquido.	• Retire a torre e coloque o parafuso sem fim no lugar. • Não utilize chocolate/ preparação demasiado líquida (ver receitas).
• **O chocolate endurece/ o fluxo de chocolate parou.**	• O chocolate está demasiado espesso. • O aparelho está colocado numa corrente de ar.	• Nunca utilize chocolate puro, que endureça à temperatura ambiente. • Nunca coloque o aparelho num compartimento demasiado frio ou numa corrente de ar.
• **O fluxo de chocolate não é regular/faz-se por impulsos.**	• Obstrução na base da torre.	• Coloque o interruptor na posição "OFF" e retire os alimentos que ficaram presos na parte de baixo da torre.
• **A cascata de chocolate não é uniforme.**	• A fonte não está nivelada.	• Regule os pés do aparelho para o nivelar de novo.

Receita de fondue de café

Para 6 pessoas
- **50 cl de café forte (tipo expresso)**
- **1 colher de café de cacau em pó**
- **200 g de açúcar em pó**
- **50 cl de natas líquidas**
- **4 colher de sopa de fécula de milho**

Para o acompanhamento:
- **250 g de pão brioche**
- **1 ananás**
- **3 bananas**
- **1/2 limão**
- **100 g de amaretti (pequenos bolinhos de amêndoa secos)**
- **1 tacinha com canela em pó**
- **1 tacinha com noz de coco ralado**
- **1 tacinha com amêndoas desfiadas torradas**
- **1 tacinha com cacau sem açúcar**

Preparação: 15 minutos • Cozedura: 5 minutos

Corte o brioche em cubos iguais.
Corte o ananás aos quartos. Retire a pele e corte a polpa em cubos iguais. Descasque as bananas.
Corte-as em pequenas rodelas e passe-as por sumo de limão.
Disponha o brioche, os amaretti e a fruta em pratos de serviço. Leve-os à mesa com as diferentes tacinhas de especiarias.

Num tacho, deite o café quente.
Adicione 4 colheres de sopa de fécula de milho (previamente dissolvida num pouco de café frio).
Adicione, de seguida, o cacau e o açúcar.
Deixe derreter.
Incorpore, de seguida, o creme morno.
Uma vez obtida uma mistura bem homogénea, deite todo o preparado na base (taça em inox) do aparelho.

Cada um escolhe, com um garfinho, um pedaço de brioche, um amaretti ou um bocado de fruta, envolve-o em café sob a fonte e, de seguida, consoante o gosto de cada um, passa-o por canela, noz de coco ou cacau.

Receita de fondue de chocolate

Para 6 pessoas
- **300 g de chocolate preto**
- **2 colheres de sopa de leite**
- **25 cl de natas**
- **75 g de manteiga**
- **1 pitada de canela**
- **1 colher de café de essência de baunilha**
- **150 g de avelãs ou nozes moídas**
- **150 g de noz de coco ralado**
- **3 bananas, 3 pêras, 3 tangerinas**
- **12 marshmallows**
- **alguns frutos secos (tâmaras, figos, ameixas)**
- **sumo de limão**

Preparação: 15 minutos • Cozedura: 20 minutos

Descasque a fruta e corte-a aos bocados (excepto as tangerinas). Regue-os com sumo de limão. Disponha esta fruta num prato de serviço juntamente com os frutos secos.
Coloque a noz de coco e as avelãs em tacinhas.

Num tacho, em banho-maria, parta o chocolate aos bocados e adicione o leite e natas.
No fim, incorpore a manteiga aos pedaços bem como a baunilha e a canela. Uma vez obtida uma mistura bem homogénea, deite-a na base (taça em inox) do aparelho.

Cada um escolhe, com um garfinho, um bocado de fruta, que mergulha no chocolate, de modo a revesti-lo com chocolate.
Para os serões entre adultos, pode cortar o doce do chocolate com uma colher de álcool: uísque, cointreau, armagnac, rum, Kirch...

Receita de fondue de chocolate branco

Para 6 pessoas
- **800 g de chocolate branco**
- **1 laranja não tratada**
- **50 cl de natas**
- **2 colheres de sopa de licor de laranja (opcional)**

Para o acompanhamento:
- **250 g de pão brioche**
- **500 g de morangos**
- **3 laranjas**

Preparação: 15 minutos • Cozedura: 20 minutos

Corte o brioche em cubos iguais. Enxagúe e retire o pé dos morangos. Descasque as laranjas e divida-as aos quartos. Disponha o todo em pratos de ir à mesa. Num tacho, em banho-maria, parta o chocolate aos bocados e adicione a casca da laranja ralada finamente. Adicione progressivamente as natas batidas. Uma vez obtida uma mistura bem homogénea, pode aromatizar a preparação adicionando 1 a 2 colheres de licor de laranja. Deite, por fim, todo o preparado na base (taça em inox) do aparelho.
Cada um escolhe, com um garfinho, um pedaço de brioche ou um morango e envolve-o em chocolate, sob a fonte.
Pode também colocar na mesa uma tacinha com coco ralado, onde cada um pode passar o pedaço de fruta ou pão antes de o comer.

Receita de fondue de doces

Para 6 pessoas
- **1 litro de leite**
- **2 vagens de baunilha**
- **10 gemas de ovos**
- **150 g de açúcar em pó**
- **80 g de fécula de milho**

Para o acompanhamento:
- **250 g de pão brioche**
- **1 ananás**
- **3 bananas**
- **1/2 limão**
- **300 g de morangos**
- **1 tacinha com noz de coco ralado**
- **1 tacinha com amêndoas em lamelas torradas**
- **1 tacinha com cacau sem açúcar**

Preparação: 25 minutos • Cozedura: 15 minutos

Corte o brioche em cubos iguais. Corte o ananás aos quartos. Retire a pele e corte a polpa em cubos iguais. Descasque as bananas. Corte-as em pequenas rodelas e passe-as por sumo de limão. Disponha o brioche e a fruta em pratos de serviço. Leve-os à mesa com as diferentes tacinhas de especiarias.
Num tacho, deixe o leite ferver com os 2 pauzinhos de baunilha cortados. Deixe a baunilha embebida em leite durante 10 minutos e, depois, retire-a.

Num outro recipiente, bata as gemas de ovos e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Incorpore a fécula e dissolva com leite quente. Deite o preparado no tacho. Deixe ferver, mexendo sem parar.
Deite, por fim, todo o preparado na base (taça em inox) do aparelho.
Cada um escolhe, com um garfinho, um pedaço de brioche, um morango ou um bocado de fruta, envolve-o sob a fonte e, de seguida, consoante o gosto de cada um, passa-o por canela, noz de coco ou cacau.

Благодарим Вас за покупку этого устройства ТЕФАЛЬ. Внимательно изучите инструкцию и храните ее поблизости. Этот прибор предназначен только для бытового использования.
Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (Электромагнитная совместимость, Совместимость материалов с пищей, Безопасность…).
Фирма TEFAL оставляет за собой право в любое время изменить характеристики и составные части прибора в интересах пользователя.

Правила техники безопасности

Если прибор используется в компании детей :
- **всегда делайте это под присмотром взрослых ;**
- **никогда не касайтесь горячих поверхностей прибора ;**
- **никогда не включайте прибор, если не собираетесь его использовать.**

- Для ребенка даже малейший ожог может привести к серьезным последствиям.
- Приучайте детей к осторожному обращению с нагревательными приборами на кухне.

- **Если несчастный случай все-таки произошел,** немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.

Перед первым использованием

Запрещается погружать основание прибора и шнур питания в воду.

- Распаковать прибор, снять наклейки и дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.

- Вымойте составные части подающе-распределительного устройства горячей водой и жидкостью для мытья посуды.
- Вымойте основание прибора **A6** (чаша из нержавеющей стали) с помощью губки, смоченной в горячей воде с жидкостью для мытья посуды.
- Перед использованием тщательно просушите все детали.

Сборка

A1, A2, A3, A4, A5 et A6.

Подающе-распределительное устройство

- Возьмите трубку подающе-распределительного устройства **A4**, установите ее вертикально (**B**).
- Опустите оба элемента подающе-распределительного устройства - сначала **A3**, затем **A2**, в трубку.
- Установите «крышку» **A1** на верхнюю часть устройства. Поверните по часовой стрелке так, чтобы крышка правильно совместилась с трубкой.

RUS

Основание

Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани или бумажную скатерть.

- Поставьте основание фонтана **A6** на ровную твердую поверхность.
- Поставьте винт **A5** в центр основания (**C**).
- Опустите устройство **A4** на винт **A5**. Соедините устройство и основание с помощью 3 штырей, которые находятся в центральной части основания.

- Отрегулируйте передние ножки устройства для того, чтобы оно находилось в вертикальном положении и поток шоколада был равномерным.

• Поставьте основание прибора на твердую поверхность.

• Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.

• Полностью вытяните шнур питания.

Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, лакированная мебель…

• **Проверить, что напряжение и мощность сети соответствуют указанным на нижней части прибора.**
• **Включать прибор только в розетку с заземлением.**
• **Подключите прибор к сети через устройство с дифференциальным распределителем электрического тока, не превышающего 30 мА.**
• **При использовании удлинителя убедитесь, что:**
  - **он снабжен встроенным разъемом с заземлением;**
  - **вы приняли все меры предосторожности, чтобы никто не зацепился за него.**

Не оставляйте прибор включенным в сеть, когда он не используется.

• **Электрический провод необходимо регулярно осматривать, чтобы выявить те или иные признаки повреждений. Если провод поврежден, пользоваться прибором нельзя.**

Не включайте прибор вхолостую.

• **Если шнур поврежден, то для предотвращения опасности, он должен быть заменен изготовителем или в установленном сервисном центре.**

• Поставьте регулятор блока управления в положение (**D**).
• Для предварительного нагревания достаточно 5 минут.
• При первом использовании возможно легкое выделение запаха и дыма в течение первых минут.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

• После предварительного нагревания вылейте смесь растопленного шоколада в чашу и поставьте регулятор управления в положение (**E**).
• Винт начинает вращаться, образуя каскад жидкого шоколада. Для достижения идеального результата подождите 2 - 3 минуты до полного исчезновения пузырьков воздуха, содержащихся в шоколаде.
• Из-за нагрева прибора во время работы по окончании работы обращайтесь с ним с осторожностью.

После использования

RUS

• Выключите прибор (**F**).
• Выньте шнур питания из розетки.
• Дайте остыть прибору.

Не используйте металлическую губку и чистящий порошок.

• Вымойте винт и все составные детали устройства горячей водой с жидкостью для мытья посуды.

• Для облегчения чистки рекомендуется провести разборку устройства.

Запрещается погружать основание прибора и шнур питания в воду.

• Очистите основание прибора (чашу из нержавеющей стали) губкой, смоченной в горячей воде с жидкостью для мытья посуды.

• Храните прибор в сухом месте

Таблица диагностики

Возможные проблемы	Возможная причина.	Решение
• **Отсутствие вытекания шоколада.**	• Отсутствие винта. • Шоколад слишком жидкий.	• Снимите устройство и установите винт на место. • Не используйте слишком жидкий шоколад / смесь (см. рецепты).
• **Шоколад затвердевает, вытекание прекращается.**	• Шоколад слишком густой. • Прибор стоит на сквозняке.	• Никогда не используйте чистый шоколад, который густеет при температуре окружающего воздуха. • Не ставьте прибор в слишком холодной комнате или на сквозняке.
• **Вытекание нерегулярное/ скачкообразное.**	• Закупоривание основания подающе-распределительного устройства.	• Установите выключатель в положение OFF и удалите массу, застрявшую в основании устройства.
• **Шоколадный каскад неровный.**	• Фонтан установлен неровно.	• Отрегулируйте ножки прибора для того, чтобы он стоял ровно.

Рецепт кофейного фондю

На 6 порций

- **50 мл крепкого кофе (типа эспрессо)**
- **1 кофейная ложка какао-порошка**
- **200 гр мелкого сахарного песка**
- **50 мл жидких сливок**
- **4 ст.л. кукурузного крахмала**

Дополнительно подаются:

- **сдобная булочка (250 гр)**
- **1 ананас**
- **3 банана**
- **1/2 лимона**
- **100 гр амаретти (мелкое сухое миндальное печенье)**
- **1 розетка молотой корицы**
- **1 розетка тертого кокосового ореха**
- **1 розетка обжаренных тонких лепестков миндаля**
- **1 розетка несладкого какао-порошка**

Подготовка: 15 минут. Приготовление: 5 минут

Нарежьте булочку одинаковыми кубиками.
Разрежьте ананас на четыре части. Снимите кожуру, затем нарежьте мякоть ананаса одинаковыми кубиками.
Очистите бананы от кожуры. Нарежьте их брусочками и сбрызните лимонным соком.
Разложите нарезанную булочку, амаретти и фрукты на сервировочные тарелки.
Поставьте тарелки на стол, а также розетки со специями.

Налейте в кастрюлю горячий кофе.
Добавьте 4 ст.л. кукурузного крахмала (предварительно разведенного в небольшом количестве холодного кофе).
Затем добавьте какао и сахар.
Размешайте до полного растворения. Затем добавьте теплые сливки.
После получения однородной смеси вылейте все в основание прибора (чашу из нержавеющей стали).

Каждый гость накалывает на вилку кусочек булочки, фруктов или амаретти, обмакивает их в кофейную массу, вытекающую из фонтана, затем приправляет по вкусу корицей, кокосовым орехом или какао.

RUS

Рецепт шоколадного фондю

На 6 порций
• 300 гр черного шоколада
• 2 ст.л. молока • 25 мл свежих сливок • 75 гр сливочного масла • 1 щепотка корицы • 1 кофейная ложка ванильного экстракта
• 150 гр измельченного фундука или грецкого ореха • 150 гр тертого кокосового ореха • 3 банана, 3 груши, 3 мандарина • 12 маршмеллоу (вид зефира)
• несколько сухофруктов (финики, инжир, чернослив)
• лимонный сок

Подготовка: 15 минут. Приготовление: 20 минут

Очистите фрукты от кожуры и нарежьте ломтиками (за исключением мандаринов). Сбрызните их лимонным соком. Разложите на сервировочном блюде вместе с сухофруктами. Поставьте на стол розетки с тертым кокосом и фундуком. В кастрюлю, помещенную на водяную баню, положите наломанный на кусочки шоколад, добавьте молока. В последний момент добавьте кусочки сливочного масла, ваниль, корицу. После получения однородной смеси перелейте все в основание прибора (чашу из нержавеющей стали).
Каждый гость накалывает на вилку ломтик фрукта или что-либо другое, обмакивает в шоколадную смесь для того, чтобы покрыть его шоколадом. Если приглашены взрослые, в шоколад можно добавить ложку алкоголя: виски, куантро, арманьяка, рома, кирша…

Рецепт фондю из белого шоколада

На 6 порций
- **800 гр белого шоколада**
- **1 апельсин, не прошедший обработки**
- **50 мл жидких сливок**
- **2 ст.л. апельсинового ликера (по желанию)**

Дополнительно подаются:
- **сдобная булочка (250 гр)**
- **500 гр клубники**
- **3 апельсина**

Подготовка: 15 минут. Приготовление: 20 минут

Нарежьте булочку одинаковыми кубиками. Сполосните клубнику, удалите плодоножку. Очистите апельсины от кожуры и разделите дольки. Разложите фрукты на сервировочных тарелках. В кастрюлю, помещенную на водяную баню, положите наломанный на кусочки шоколад, добавьте тонко натертую цедру апельсина. Постепенно добавьте сливки. После получения однородной смеси можно ее ароматизировать, добавив 1-2 ложки апельсинового ликера. Затем перелейте все в основание прибора (чашу из нержавеющей стали).
Каждый гость накалывает на вилку кусочек булочки или клубники, обмакивает в шоколадную массу, вытекающую из фонтана. На стол можно также поставить розетку с тертым кокосом, чтобы каждый гость мог обмакнуть в нее свою порцию прежде, чем приступить к дегустации.

Рецепт «заварного» фондю

На 6 порций
- **1 л молока**
- **2 стручка ванили**
- **10 яичных желтков**
- **150 гр мелкого сахарного песка**
- **80 гр кукурузного крахмала**

Дополнительно подаются:
- **сдобная булочка (250 гр)**
- **1 ананас**
- **3 банана**
- **1/2 лимона**
- **300 гр клубники**
- **1 розетка тертого кокосового ореха**
- **1 розетка обжаренных тонких лепестков миндаля**
- **1 розетка несладкого какао-порошка**

Подготовка: 25 минут. Приготовление: 15 минут

Нарежьте булочку одинаковыми кубиками. Разрежьте ананасы на четыре части. Снимите кожуру, затем нарежьте мякоть ананаса кубиками. Очистите бананы от кожуры. Нарежьте их брусочками и сбрызните лимонным соком. Разложите булочку и фрукты на сервировочных тарелках. Подайте тарелки на стол вместе с розетками с различными специями. В кастрюле доведите молоко до кипения с 2 разрезанными стручками ванили. Дайте ванили настояться в течение 10 минут, затем выньте ее.
В другой посуде сбивайте яичные желтки и сахар до тех пор, пока смесь не побелеет. Добавьте крахмал, затем разведите смесь теплым молоком. Перелейте все в кастрюлю. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Затем перелейте все в основание прибора (чашу из нержавеющей стали).
Каждый гость накалывает на вилку кусочек булочки, клубники или фрукта, обмакивает в кофе, вытекающее из фонтана, а затем, по вкусу, ароматизирует ее корицей, тертым кокосом или какао.

Дякуємо за те, що придбали цей прилад TEFAL, який призначений лише для побутового використання. Уважно прочитайте та додержуйтесь інструкцій, запропонованих в цій брошурі.

Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).

Фірма TEFAL залишає за собою право, керуючись інтересами споживача, змінювати в будь-який час характеристики або складові частини своїх виробів.

Профілактика домашніх травм

- **Якщо Ви користуєтеся приладом в присутності дітей, необхідно слідкувати за дитиною.**
- **Не торкайтеся гарячих частин приладу.**

- Іноді для дітей і легкий опік може бути небезпечним.
- Необхідно ознайомити дітей з небезпекою, яку представляють гарячі кухонні прилади.

- **У випадку травми,** травмоване місце необхідно негайно помити холодною водою, а у випадку необхідності викликати лікаря.

Перед першим використанням

Ніколи не занурюйте прилад та його електрошнур у воду.

- Видаліть все упакування, наклейки та різні приналежності з внутрішньої та зовнішньої сторони пристроя.
- всі деталі колонки гарячою водою з рідким засобом для миття посуду.
- Протріть також основу приладу **A6** (чашу з нержавіючої сталі) губкою, змоченою в гарячій воді з рідким засобом для миття посуду.
- Перед використанням ретельно висушіть усі деталі.

Складання **A1, A2, A3, A4, A5 et A6.**

Колонка

- Візьміть трубку колонки **A4** і встановіть її вертикально (**B**).
- Просуньте обидва елемента колонки - спочатку **A3**, потім **A2** в трубку.
- Встановіть "ковпачок" **A1** на верху колонки. Поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб кришка стала на своє місце на колонці.

Основа

- Встановіть основу приладу **A6** для приготування фонтану на рівну і стійку поверхню.
- Встановіть гвинт **A5** у центрі основи (**C**).
- Насадіть колонку **A4** на гвинт **A5**. Сумістіть колонку з основою за допомогою 3 стрижнів, розташованих у центрі основи.

- Нарешті, відрегулюйте висоту передніх опорних ніжок колонки, щоб вона стояла вертикально і щоб витікання фонтану було рівномірним.

Підключення до електромережі і попереднє нагрівання

- Поставте прилад на стійку поверхню.

UA

Не використовуйте прилад на м’якій опорній поверхні типу скатертини з прогумованої тканини або з паперу.

Ніколи не ставте прилад безпосередньо на поверхню, що легко псується (скляний стіл, скатертина, поліровані меблі та ін.).

- Щоб уникнути перегрівання приладу, не ставте його в кутку або біля стіни.
- Розмотайте повністю електрошнур.
- **Перевірте, що електрична установка сумісна зі споживаною потужністю та напругою, ззазначеною внизу прилада.**
- **Вмикайте прилад тільки в заземлену розетку.**
- **Підключіть прилад до електромережі, що містить пристрій контролю залишкового диференційованого струму, значення струму відключення якого не перевищує 30 мА.**
- **Якщо використовується електричний подовжувач:**
  - **він повинен мати вмонтоване заземлення;**
  - **необхідно вжити всіх запобіжних заходів, щоб у ньому ніхто не заплутався.**

Ніколи не залишайте прилад підключеним до електромережі, якщо він не використовується.

Ніколи не вмикайте прилад для роботи вхолосту.

- **Шнур живлення слід регулярно перевіряти на предмет пошкоджень; якщо шнур пошкоджено, прилад не можна застосовувати.**
- **Якщо шнур живлення пошкоджено, з метою уникнення небезпеки його слід замінити іншим, звернувшись до виробника, сервісної служби або кваліфікованого спеціаліста.**
- Поверніть ручку керування в положення (**D**).
- Для попереднього нагрівання приладу достатньо 5 хвилин.
- При першому використанні протягом кількох перших хвилин з приладу можуть виділятися легкий запах і димок.

Ніколи не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

- По закінченні попереднього нагрівання приладу налийте рідку шоколадну суміш у чашу і поверніть ручку керування в положення (**E**).
- Гвинт почне обертатися, а з приладу почне каскадом виходити шоколад. Для отримання найкращого результату почекайте 2 - 3 хвилини, поки з шоколаду на вийдуть усі бульбашки повітря.
- Після закінчення використання прилад залишається гарячим, тому слід поводитись з ним обережно.

Після використання

- Вимкніть прилад (**F**).
- Відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладу охолонути.

Не використовуйте ані металеву губку, ані порошок для чищення посуду.
Ніколи не занурюйте основу приладу та його електрошнур у воду.

- Помийте усі деталі колонки і гвинт гарячою водою з рідким засобом для миття посуду.
- Щоб легше було мити колонку, радимо попередньо зняти з неї усі знімні елементи.
- Протріть також основу приладу (чашу з нержавіючої сталі) губкою, змоченою в гарячій воді з рідким засобом для миття посуду.
- Зберігайте приладу у сухому місці.

Таблиця пошуку та виявлення несправностей

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
• **Шоколад не витікає.**	• Не встановлено гвинт. • Шоколад занадто рідкий.	• Зняти колонку і встановити гвинт. • Не використовувати занадто рідкий шоколад/суміш (див. рецепти).
• **Шоколад густне / витікання припиняється.**	• Шоколад занадто густий. • Прилад стоїть на протягу.	• Ніколи не використовувати чистий шоколад, який густне при кімнатній температурі. • Ніколи не ставити прилад у дуже холодній кімнаті або на протязі.
• **Витікання шоколаду здійснюється нерівномірно/стрибкоподібно.**	• Основа колонки забита шоколадом.	• Перевести вимикач у положення "OFF" і витягти продукти, які застрягли в нижній частині колонки.
• **Каскад шоколаду має нерівну форму.**	• Прилад стоїть нерівно.	• Відрегулювати висоту опорних ніжок приладу, щоб він стояв рівно.

Рецепт кавового фондю

Для приготування 6 порцій
- **500 мл міцної кави (типу еспрессо)**
- **1 столова ложка какао-порошку**
- **200 г цукрової пудри**
- **500 мл рідких вершків**
- **4 столова ложка кукурудзяного крохмалю**

Як доповнення:
- **250 г здобних булочок**
- **1 ананас**
- **3 банани**
- **1/2 лимона**
- **100 г амаретті (маленьких тістечок з мигдалевим верхом)**
- **1 чашечка меленої кориці**
- **1 чашечка кокосової стружки**
- **1 чашечка нарізаних тонкими смужками і підсмажених мигдалевих горіхів**
- **1 чашечка какао без цукру**

Підготовка: 15 хвилин • Приготування: 5 хвилин

Поріжте здобну булочку на кубики правильної форми.
Розріжте ананас на чотири частини.
Зніміть з ананаса шкірку, потім поріжте м'якоть плоду на кубики правильної форми.
Зніміть шкірку з бананів. Поріжте банани на шматочки і приправте їх лимонним соком.
Розкладіть шматочки здобної булочки, амаретті і нарізані фрукти на тарілках, на яких подаватиметься страва.
Поставте їх на столі разом з чашечками з різними прянощами.

Візьміть каструлю і налийте в неї гарячу каву.
Додайте 4 столові ложки кукурудзяного крохмалю (попередньо розбавленого невеликою кількістю холодної кави).
Після цього додайте какао і цукор.
Розтопіть суміш. Потім додайте нагріті вершки.
Коли суміш стане цілком однорідною, залийте її в основу (чашу з нержавіючої сталі) приладу.

Кожен настромлює по черзі шматочок булочки, амаретті або фруктів на свою виделку, вмочує в каву під фонтаном, а потім посипає, на власний смак, корицею, кокосовою стружкою або какао.

UA

Рецепт шоколадного фондю

Для приготування 6 порцій
• 300 г темного шоколаду • 2 столові ложки молока • 250 мл сметани 30 % жирності
• 75 г масла • 1 пагінчик кориці • 1 чайна ложка ванільного екстракту • 150 г подрібнених лісових або волоських горіхів • 150 г кокосової стружки
• 3 банани, 3 груші, 3 мандарини • 12 маршмелоу
• кілька сушених фруктів (фініки, інжир, чорнослив)
• лимонний сік

Підготовка: 15 хвилин • Приготування: 20 хвилин

Зняти шкірку з фруктів і посипати їх на шматочки (крім мандаринів). Приправте їх лимонним соком. Розкладіть їх на блюді, на якому подаватиметься страва, разом з сушеними фруктами. Розкладіть у чашечки кокосовий горіх і лісові горіхи. Візьміть каструлю, поставте її у водяну баню, насипте туди поламаний на шматочки шоколад і додайте молока. Останніми додайте шматочки масла, а також ваніль і корицю. Коли суміш стане цілком однорідною, залийте її в основу (чашу з нержавіючої сталі) приладу.
Кожен настромлює по черзі на свою виделку шматочок того чи іншого фрукту і занурює його в шоколад, щоб він покрився шаром шоколаду. При проведенні вечірок для дорослих можна додати до шоколаду ложку алкогольного напою: віскі, куентро, арманьяку, рому, вишневої горілки...

Рецепт фондю з білим шоколадом

Для приготування 6 порцій
- **800 г білого шоколаду**
- **1 свіжий апельсин**
- **500 мл рідких вершків**
- **2 столові ложки апельсинового лікеру (по бажанню)**

Як доповнення:
- **250 г здобних булочок**
- **500 г полуниць**
- **3 апельсини**

Підготовка: 15 хвилин • Приготування: 20 хвилин

Поріжте здобну булочку на кубики правильної форми. Промийте полуниці і повідривайте у ягід хвостики. Зніміть шкірку з апельсинів і розділіть їх на часточки. Розкладіть усе в тарілках, у яких подаватиметься страва. Візьміть каструлю, поставте її у водяну баню, насипте туди поламаний на шматочки шоколад, додайте тонко натерту цедру апельсина. Поступово додайте сметану 30 % жирності. Коли суміш стане цілком однорідною, можна ароматизувати її, додавши 1-2 ложки апельсинового лікеру. Нарешті, залийте суміш в основу (чашу з нержавіючої сталі) приладу. Кожен настромлює по черзі на свою виделку шматочок булочки або полуницю і вмочує в шоколад під фонтаном. Можна також поставити на стіл чашечку з кокосовою стружкою, щоб кожен міг вмочити туди свій шматочок булочки або ягоду перед тим як з'їсти.

Рецепт кондитерського фондю

Для приготування 6 порцій
- **1 літр молока**
- **2 стручків ванілі**
- **10 яєчних жовтків**
- **150 г цукрової пудри**
- **80 г кукурудзяного крохмалю**

Як доповнення:
- **250 г здобних булочок**
- **1 ананас**
- **3 банани**
- **1/2 лимона**
- **300 г полуниць**
- **1 чашечка кокосової стружки**
- **1 чашечка нарізаних тонкими смужками і підсмажених мигдалевих горіхів**
- **1 чашечка какао без цукру**

Підготовка: 25 хвилин • Приготування: 15 хвилин

Поріжте здобну булочку на кубики правильної форми. Розріжте ананас на чотири частини. Зніміть з ананаса шкірку, потім поріжте м'якоть плоду на кубики правильної форми. Зніміть шкірку з бананів. Поріжте банани на шматочки і приправте їх лимонним соком. Розкладіть шматочки здобної булочки і фрукти на тарілках, на яких подаватиметься страва. Поставте їх на столі разом з чашечками з різними прянощами. Налийте в каструлю молоко і доведіть його до кипіння, додавши 2 розщеплені стручки ванілі. Дайте ванілі настоятись протягом 10 хвилин, потім витягніть стручки. В іншій посудині збийте яєчні жовтки з цукром до отримання суміші білого кольору. Додайте крохмалю, потім розведіть суміш гарячим молоком. Перелийте отриману суміш у каструлю. Доведіть до кипіння, постійно перемішуючи. Нарешті, вилийте все в основу (чашу з нержавіючої сталі) приладу. Кожен по черзі настромлює на свою виделку шматочок булочки, полуницю або шматочок фрукту, вмочує в каву під фонтаном, а потім посипає, на свій смак, корицею, кокосовою стружкою або какао.

Dziękujemy za zakup urządzenia Tefal, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i przechowywanie ich pod ręką.
Dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników produkt spełnia wymagane standardy i regulacje (Dyrektywa Niskonapięciowa, Dyrektywa Zgodności Elektromagnetycznej, Dyrektywa Środowiskowa...). TEFAL zastrzega sobie prawo zmienić w interesie użytkownika właściwości albo skład swoich produktów.

Zapobieganie wypadkom w domu

Jeśli używa się urządzeń w towarzystwie dzieci:
- **należy zawsze robić to pod nadzorem osoby dorosłej;**
- **nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzenia;**
- **nigdy nie pozostawiać urządzenia włączonego jeśli nie jest ono używane.**

- Dla dziecka nawet lekkie oparzenie może być poważne.
- W miarę dorastania dzieci należy je uczyć aby uważały znajdując się w pobliżu gorących urządzeń kuchennych.

- **W przypadku wystąpienia** oparzenia należy natychmiast przemyć je zimną wodą i w razie konieczności wezwać lekarza.

Przed pierwszym użyciem

W żadnym wypadku nie zanurzać podstawy urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie.

- Usunąć wszelkie opakowania i naklejki z zewnątrz jak i z wewnątrz urządzenia.

- Umyć wszystkie części wieży ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Umyć również podstawę urządzenia **A6** (misa ze stali nierdzewnej) przy pomocy gąbki nasączonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Wysuszyć starannie wszystkie części przed użyciem.

Sposób montażu **A1, A2, A3, A4, A5** et **A6.**

Wieża

- Wziąć rurę wieży **A4** i ustawić ją pionowo **(B)**.
- Nasunąć na rurę wieży najpierw element **A3**, a następnie **A2**.
- Umieścić element zwieńczający **A1** na szczycie wieży. Obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać prawidłowe połączenie pokrywy z rurą.

Podstawa

- Ustawić podstawę fontanny **A6** na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Umieścić śrubę ślimakową **A5** w środku podstawy **(C)**.
- Nasunąć wieżę **A4** na śrubę ślimakową **A5**. Ustawić wieżę we właściwym położeniu na podstawie nasuwając ją na 3 trzpienie znajdujące się w środkowej części podstawy.

- Wyregulować przednie nóżki wieży, tak aby ustawić ją idealnie w pionie i aby zapewnić równomierny wypływ strumienia fontanny.

Podłączenie i wstępne podgrzewanie

Nie używać urządzenia na miękkim podłożu takim jak na przykład cerata lub obrusy papierowe.

- Umieścić urządzenie na stabilnym podłożu.

- Aby nie dopuścić do przegrzewania się urządzenia, nie ustawiać go w rogu ani przy samej ścianie.

- Rozwinąć całkowicie przewód zasilający.

Nigdy nie stawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnym podłożu (szklany stół, obrus, lakierowany mebel...).

- **Sprawdzić czy instalacja elektryczna jest odpowiednia do napięcia i natężenia podanego na tabliczce znamionowej urządzenia.**
- **Urządzenie podłączać tylko do uziemionego gniazdka elektrycznego.**
- **Podłączyć urządzenie do instalacji wyposażonej w układ ochronny różnicowoprądowy o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA.**
- **Jeżeli używasz przedłużacza do kabla zasilania,**
  - **to powinien on być:**
  - **z uziemieniem, położony w taki sposób, żeby nikt o niego nie zahaczył.**

Nigdy nie pozostawiać urządzenia włączonego do sieci, gdy nie jest ono używane.
Nigdy nie uruchamiać urządzenia, gdy nie jest ono napełnione.

- **Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzenia. Jeśli przewód jest uszkodzony urządzenie nie może być używane.**
- **Jeżeli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien go wymienić producent, jego Autoryzowany Punkt Serwisowy lub osoba z podobnymi uprawnieniami, żeby zapobiec niebezpieczeństwu.**

- Obrócić pokrętło przełącznika w położenie **(D)**.
- 5 minut wstępnego podgrzewania jest wystarczające.
- Podczas pierwszego uruchomienia, z urządzenia może wydzielać się w ciągu pierwszych minut pracy lekki zapach oraz niewielka ilość dymu.

Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

- Po wstępnym podgrzaniu urządzenia wlać roztopioną masę czekoladową do misy i obrócić pokrętło przełącznika w położenie **(E)**.
- Śruba ślimakowa zaczyna się obracać i ze szczytu wieży zaczyna wypływać kaskada czekolady. Dla uzyskania idealnego efektu należy odczekać 2 do 3 minut aż do zniknięcia wszystkich pęcherzyków powietrza znajdujących się w czekoladzie.
- Bezpośrednio po zakończeniu pracy urządzenie jest silnie rozgrzane: wszelkie czynności przy nim należy wykonywać z zachowaniem odpowiedniej ostrożności.

Po użyciu

- Wyłączyć urządzenie **(F)**.
- Odłączyć przewód zasilania z sieci.
- Odczekać do ostygnięcia urządzenia.

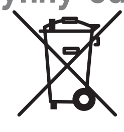
Nie używać drucianych gąbek ani proszku do szorowania.

Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie.

- Umyć wszystkie elementy wieży i śrubę ślimakową ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie wieży, zalecamy rozmontowanie jej poszczególnych elementów.
- Umyć należy również podstawę urządzenia (misa ze stali nierdzewnej) przy pomocy gąbki nasączonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Przechowywać urządzenie w miejscu pozbawionym wilgoci.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



- Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Tabela diagnostyczna

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
• **Brak wypływu czekolady.**	• Brak śruby ślimakowej w urządzeniu. • Czekolada jest zbyt płynna.	• Zdjąć wieżę i umieścić śrubę ślimakową na swoim miejscu. • Nie stosować zbyt płynnej czekolady/masy czekoladowej (patrz przepisy).
• **Czekolada zestala się / wypływ ulega zatrzymaniu.**	• Czekolada jest zbyt gęsta. • Urządzenie zostało umieszczone w przeciągu.	• Nigdy nie stosować czystej czekolady, która zestala się w temperaturze pokojowej. • Nigdy nie umieszczać urządzenia w zbyt chłodnym pomieszczeniu lub w miejscu narażonym na przeciągi.
• **Wypływ czekolady nie jest jednolity / jest przerywany.**	• Zatkanie się podstawy wieży.	• Ustawić pokrętło przełącznika w położeniu "OFF" i usunąć składniki masy czekoladowej zaklinowane u podstawy wieży.
• **Kaskada czekolady nie jest równomierna.**	• Fontanna nie została właściwie wypoziomowana.	• Wyregulować nóżki urządzenia w celu jego dokładnego ponownego wypoziomowania.

Przepis na fondue kawowe

Dla 6 osób
- **500 ml mocnej kawy (typu espresso)**
- **1 łyżeczka do kawy kakao w proszku**
- **200 g cukru**
- **500 ml płynnej śmietany**
- **4 łyżki stołowe skrobi kukurydzianej**

Na przystawkę :
- **250 g bułki drożdżowej (brioszki)**
- **1 ananas**
- **3 banany**
- **1/2 cytryny**
- **100 g amaretti (włoskie ciasteczka migdałowe)**
- **1 miseczka cynamonu w proszku**
- **1 miseczka wiórków kokosowych**
- **1 miseczka podpieczonych płatków migdałowych**
- **1 miseczka kakao bez cukru**

Przygotowanie: 15 minut • Podgrzewanie: 5 minut

Pokroić brioszkę na równe kostki.
Rozciąć ananasa na ćwiartki. Usunąć skórę, po czym pokroić miąższ na równe kostki.
Obrać banany ze skóry. Pokroić na plasterki i pokropić sokiem z cytryny.
Ułożyć kawałki brioszki, amaretti i owoce na półmiskach.
Wnieść na stół wraz z miseczkami napełnionymi różnymi przyprawami.

Do rondelka wlać gorącą kawę.
Dodać 4 łyżki stołowe skrobi kukurydzianej (uprzednio rozrobionej w niewielkiej ilości zimnej kawy).
Następnie dodać kakao i cukier.
Poczekać do stopienia.
Następnie dodać lekko podgrzaną (letnią) śmietanę.
Po uzyskaniu całkowicie jednolitej masy wlać całość do podstawy urządzenia (misa ze stali nierdzewnej).

Każdy z gości nadziewa kolejno na widelec kawałek brioszki, amaretti lub kawałek owocu, oblewa masą kawową w fontannie, a następnie, zgodnie ze swoim upodobaniem, przyprawia cynamonem, wiórkami kokosowymi lub kakao.

Przepis na fondue czekoladowe

Dla 6 osób
• 300 g czarnej czekolady
• 2 łyżki stołowe mleka
• 250 ml śmietany • 75 g masła • 1 szczypta cynamonu
• 1 łyżeczka do kawy esencji waniliowej • 150 g tłuczonych orzeszków laskowych lub orzechów włoskich • 150 g wiórków kokosowych
• 3 banany, 3 gruszki, 3 mandarynki • 12 pianek marshmallow, (« pańska skórka », prawoślazowy cukierek-pianka) • kilka suszonych owoców (daktyle, figi, śliwki) • sok z cytryny

Przygotowanie: 15 minut • Podgrzewanie: 20 minut

Obrać owoce ze skóry i pokroić na kawałki (z wyjątkiem mandarynek). Pokropić sokiem z cytryny. Ułożyć je na półmisku wraz z suszonymi owocami. Nasypać wiórków kokosowych i orzechów do miseczek. Do rondelka umieszczonego w kąpieli wodnej wsypać pokruszoną czekoladę i wlać mleko/śmietany.
W ostatniej chwili dodać kawałki masła oraz wanilię i cynamon. Po uzyskaniu jednolitej masy wlać całość do podstawy urządzenia (misa ze stali nierdzewnej).

Każdy z gości nadziewa kolejno na widelec kawałek świeżego lub suszonego owocu i zanurza w fontannie, oblekając go warstwą czekoladowej masy.
W przypadku przyjęć dla dorosłych, masę czekoladową można doprawić łyżką alkoholu, takiego jak whisky, cointreau, armagnac, rum, kirch...

Przepis na fondue z białą czekoladą

Dla 6 osób
• 800 g białej czekolady
• 1 ekologiczną pomarańcz
• 500 ml płynnej śmietany
• 2 łyżki stołowe likieru pomarańczowego (według uznania)

Na przystawkę:
• 250 g bułki drożdżowej
• 500 g truskawek
• 3 pomarańcze

Przygotowanie: 15 minut • Podgrzewanie: 20 minut

Pokroić brioszkę na równe kostki. Opłukać truskawki i usunąć ogonki. Obrać pomarańcze ze skórki i podzielić na cząstki. Przygotowane owoce i broszki umieścić na półmiskach. Do rondelka umieszczonego w kąpieli wodnej wsypać pokruszoną czekoladę i dodać drobno utartą skórkę pomarańczy. Następnie dolewać stopniowo śmietanę. Po uzyskaniu całkowicie jednolitej masy można ją aromatyzować, dodając 1-2 łyżki likieru pomarańczowego. Na koniec przelać całość do podstawy urządzenia (misa ze stali nierdzewnej).
Każdy z gości nadziewa kolejno na widelec kawałek brioszki lub truskawki i oblewa masą czekoladową w fontannie.
Można również ustawić na stole miseczkę z wiórkami kokosowymi, aby każdy z biesiadników mógł w nich obtoczyć przygotowany kąsek przed jego degustacją.

Przepis na fondue z masą mleczną

Dla 6 osób
• 1 litr mleka
• 2 strąki wanilii
• 10 żółtek
• 150 g cukru
• 80 g skrobi kukurydzianej

Na przystawkę:
• 250 g bułki drożdżowej
• 1 ananas
• 3 banany
• 1/2 cytryny
• 300 g truskawek
• 1 miseczka wiórków kokosowych
• 1 miseczka podpieczonych płatków migdałowych
• 1 miseczka kakao bez cukru

Przygotowanie: 25 minut • Podgrzewanie: 15 minut

Pokroić brioszkę na równe kostki. Rozciąć ananasa na ćwiartki. Usunąć skórę, po czym pokroić miąższ na równe kostki. Obrać banany ze skóry. Pokroić na plasterki i pokropić sokiem z cytryny. Ułożyć kawałki brioszki i owoce na półmiskach. Wnieść półmiski na stół wraz z miseczkami napełnionymi różnymi przyprawami.
Wlać do rondelka mleko i zagotować je z 2 rozciętymi wzdłuż strąkami wanilii. Odczekać 10 minut aż wanilia nada zapach, po czym wyjąć strąki.
W oddzielnym naczyniu ubić żółtka z cukrem aż do zbielenia uzyskanej masy. Dodać skrobię kukurydzianą i rozcieńczyć gorącym mlekiem. Wlać wszystko do rondelka i ponownie zagotować, cały czas mieszając.
Na koniec wlać całość do podstawy urządzenia (misa ze stali nierdzewnej).
Każdy z gości nadziewa kolejno na widelec kawałek brioszki, truskawki lub innego owocu, oblewa w fontannie, a następnie, zgodnie ze swoim upodobaniem, przyprawia cynamonem, wiórkami kokosowymi lub kakao.

RC 301 520 920 – Ref. 2016240.050 – 08/06